Menus des restaurants scolaires



	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Entrées	Concombres vinaigrette	Duo saucissons / beurre	Radis beurre	Râpé de céleri et emmental
Plats	Lasagnes de légumes	Émincés de dinde à la crème	Curry de lentilles, pois chiches bio au lait de coco	Poisson blanc sauce dieppoise
Légumes		Pâtes bio	Riz blanc bio	Brocolis et pommes de terre bio
Fromages	Comté AOP	Yaourt nature bio	Camembert	Brie
Desserts	Semoule au lait sur lit de caramel	Fruits de saison	Fruits de saison	Éclair au chocolat ou au café

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrées	Carottes râpées	Betteraves / maïs	Chou fleur vinaigrette	Salade marocaine (concombres, tomates, oignons rouge, menthe)
Plats	Bœuf minute	Omelette de pommes de terre	Poisson meunière	Tajine de poulet et fruits secs
Légumes	Purée de courgettes / pommes de terre		Carottes et riz en persillade	Semoule bio
Fromages	Emmental bio	Tomme de Rilhac	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc au miel
Desserts	Glace à l'eau	Fruits de saison	Île flottante	Orange
				menu oriental

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Entrées	Salade bistrot (fromages, croûtons)	Salade de lentilles bio	Céleri rémoulade	Betterave mimosa
Plats	Poulet rôti	Rôti de porc Label aux pruneaux	Blanquette de veau	Pizza au fromage Salade verte
Légumes	Petits pois / Carottes bio	Haricots beurre	Boulgour bio	
Fromages	Petit suisse sucré	Cantal AOP	Roblochon AOP	
Desserts	Compote	Fruits de saison	Gâteau au chocolat maison	Fruits de saison

	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrées	Carottes râpées	Salade de pommes de terre au thon	Concombres à la crème	Chou rouge et croûtons
Plats	Chili végétarien	Saucisse de porc Merguez de bœuf/agneau	Nuggets de poulet	Saumon à l'aneth
Légumes		Ratatouille bio	Frites avec Ketchup/mayonnaise	Pâtes bio
Fromages	Petit suisse nature bio	Camembert	Babybel	Emmental bio
Desserts	Fruits de saison	Fruits de saison	Compote à boire bio	Fruits de saison
			menu de l'année	

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrées	Salade verte (mimolette et pommes de terre)	Feuilleté au fromage	Salade de mâche au bleu	Potage de légumes
Plats	Œufs florentine (Épinards, béchamel)	Sauté de poulet	Poisson blanc avec 1/4 de citron	Escalope dinde
Légumes		Chou fleur à la béchamel	Pommes de terre vapeur bio	Courgettes et semoule bio
Fromages	Tomme de Savoie IGP	Fromage blanc nature bio	Cantal AOP	Fromage de chèvre
Desserts	Liégeois aux fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Toutes nos viandes (bœuf, porc, volailles, agneau), poissons, laitages, sont d'origine française (et/ou) d'origine Nouvelle-Aquitaine.
Nous travaillons avec des producteurs locaux (Lot-et-Garonne, Lot, Charente, Haute-Vienne, Corrèze, Creuse, Dordogne,Tarn-et-Garonne...) qui sont dans une démarche écoresponsable, afin d'obtenir des fruits et légumes issus d'une agriculture raisonnée.
Nous proposons aux enfants un fruit tous les jeudis matin pour leur goûter, afin de leur apprendre la saisonnalité et les bienfaits de consommer des fruits.
Nous travaillons avec des labels, pour proposer aux enfants des produits de qualité et qui respectent l'environnement.
La loi EGALIM nous permet de proposer un menu végétarien par semaine qui est signalé dans nos menus avec la couleur **verte**.
Afin de sensibiliser les enfants sur une autre approche, manger diversifié et de découvrir l'association des céréales. Les menus végétariens permettent une découverte de certains produits et d'apprendre à faire du bien à son corps.
Nos menus sont élaborés par les cuisiniers des restaurants scolaires de Panazol en respectant le plan alimentaire du PNNS (Plan National Nutrition Santé), il sont validés par une diététicienne indépendante afin de répondre aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition). Des menus à thèmes sont également proposés par nos équipes.
Nous avons la chance de travailler avec les boulangeries de Panazol (Pan a Gato, Chez Sylvain), qui proposent du pain de qualité.

Notre établissement participe au programme de l'Union européenne à destination des écoles, mis en oeuvre avec le soutien financier de l'Union européenne.

La prochaine commission menus se déroulera le mardi 17 novembre 2026 à 18h00 au Restaurant Scolaire place de la République.