



	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrées	Salade de melon /pastèque à la menthe	Salade de pâtes bio (tomates, maïs, concombres, poivrons)	Salade de thon à la tunisienne (tomates, thon, haricots rouges, olives, œufs durs, salade verte)	Chou fleur bio vinaigrette
Plats	Emincé de bœuf aux herbes fraîches	Côte de porc label au curry	Poulet Yassa (mariné au citron)	Œuf dur sauce Aurore
Légumes	Duo de haricots-verts et haricots beurre	Courgettes persillées	Riz bio	Frites bio au paprika
Fromages	Emmental bio	Galet de la Loire	Kiri	Comté
Desserts	Tiramisu au café	Délice au chocolat / amandes végétal	Sorbet à la mangue	Salade de fruits maison

*Menu africain*

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 éco-responsable, 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, afin de 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), puis 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. Comme chaque année, les restaurants scolaires vous proposent de faire **un pique-nique de fin d'année le vendredi 03 juillet 2026** au parc de la Beausserie, accompagné par vos animateurs pour un temps de partage et de jeux.

Si vous souhaitez plus de renseignements envoyez-nous un mail à cette adresse [restaurant.scolaire@mairie-panazol.fr](mailto:restaurant.scolaire@mairie-panazol.fr)  
Nous vous répondrons avec plaisir.

**La prochaine commission menus se déroulera le mardi 30 septembre 2025 à 18h00 au Restaurant Scolaire place de la République.**