



Cette semaine, Défi Assiettes Vides!

Menu des cantines du 21 au 25 Novembre 2022

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 repas à destination des écoles. Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants. L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent. Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Repas

Lundi

Duo carottes/navets

Gratin de la mer (poissons variés)

Riz à la provençale

Emmental

Pomme

Pain

Mardi

Saucisson sec
Beurre

Sauté de veau

Petits pois
Pommes de terre

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Salade de pois chiches

Quiche aux champignons

Carottes poêlées

Petits suisses aux fruits

Pain

Jeudi

Salade verte et croutons

Haut de cuisse de poulet

Pommes boulangère

Camembert

Clémentine

Pain

Vendredi

Menu *Vegetarien*

Salade de pâtes

Omelette aux herbes

Epinards à la crème

Mimolette

Raisin

Pain

Goûters

Pain et confiture

Cracotte et fromage

Brioche et chocolat

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Compote et gressins

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles



INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Ville de
Peymeinade



Menus du 21 au 25 novembre 2022



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI	21-nov			x								x				x	
		duo carottes/navets râpés			x							x					
		gratin de la mer			x	x			x								
		riz															
		emmental			x												
MARDI	22-nov			x													
		saucisson, beurre			x												
		sauté de veau	France	France	x		x										
		petits pois pommes de terre															
MERCREDI	23-nov			x													
		yaourt			x												
		salade pois chiches										x					x
		quiche aux champignons			x	x	x										
JEUDI	24-nov			x													
		carottes															
		petits suisses			x												
		salade verte et croustons				x	x										
		haut de cuisse poulet	France	France								x					
VENDREDI	25-nov			x													
		camembert			x												
		clémentine															
		salade pâtes				x	x					x					x
		omelette				x											
	épinards à la crème			x													
	mimolette			x													
	raisin																

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants.
L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.
Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Lundi

Menu **Végétarien**

Feuilleté au fromage

Gnocchi

À la napolitaine

Fromage blanc

Pain

Mardi

Potage de légumes

Dos de cabillaud

Purée pommes de terre et céleri

Crème au chocolat

Pain

Mercredi

Bruschetta

Sauté de volaille

Aux petits légumes

Brie

Fruit de saison

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées

Quenelles nature

Pommes sautées

Mimolette

Compote

Pain

Vendredi

Salade de lentilles

Rôti de porc

Brocolis vapeur

Gouda

Fruit de saison

Pain

Repas

Goûters

Pain et confiture

Compote et carcotte

Pain viennois et chocolat

Fromage blanc céréales

Pain et fromage

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles





Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022

DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	28/11	feuilleté au fromage			x	x	x											
		gnocchis				x	x											
		gruyère			x													
		fromage blanc			x													
MARDI	29/11	potage																
		dos cabillaud							x									
		purée pommes de terre et céleri			x									x				
		crème chocolat			x													
MERCREDI	30/11	bruschetta			x		x											
		sauté volaille	France	France	x		x											
		petits légumes																
		brie			x													
JEUDI	1/12	carottes					x					x						x
		quenelle			x		x											
		pommes sautées																
VENDREDI	2/12	compote																
		salade lentilles										x						
		rôti de porc	France	France														
		brocolis																
	gouda			x														
	fruit																	



Ville de
Peymeinade



650 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire en chiffres

24 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de
restauration
1 chargée de projet

295 000 € de
budget annuel
dédié à l'achat
de denrées de
qualité



De janvier à septembre 2022 :



77% du
pain BIO
et local



76% des
fruits et
légumes
frais BIO



1 diminution du
gaspillage
alimentaire
Environ 77g par
repas
(moyenne
nationale 120g)

54% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
41% de BIO



95% des
poissons
labellisés
pêche
durable
MSC



57% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



73% des
viandes
BIO ou
Label
Rouge

Mise à jour septembre 2022