



LA VILLE DE PEYMEINADE
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



Menu des cantines du 19 au 23 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.

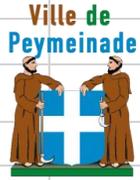


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas	Menu Végétarien			Menu Végétarien	
	Salade de pois chiche	Saucisson sec	Carottes râpées	Taboulé	Salade verte
	Gnocchis	Steack de veau	Quiche au saumon	Omelette	Filet de colin
	À la napolitaine Gruyère râpé	Purée de pomme de terre	Salade verte	Chou fleur	Polenta
	Méli mélo de fruits	Camembert	Cantal	Emmental	Fromage à tartiner
	Pain	Yaourt aux fruits	Méli mélo de fruits	Flan pâtissier	Poire au sirop
		Pain	Pain	Pain	Pain

Goûters	Pain et chocolat	Cracotte et confiture	Pain viennois et chocolat	Fromage et gressins	Pain beurre et/ou confiture
---------	------------------	-----------------------	---------------------------	---------------------	-----------------------------

<p>Crudités/légumes/fruits Féculents Viande/poissons/oeufs Produits laitiers</p>	<p>Denrées BIO </p> <p>Viandes BIO ou labellisées </p> <p>Poissons labellisés pêche durable </p> <p>Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC </p>	<p>Fait maison </p> <p>Produits BIO et locaux </p> <p>Produits Commerce équitable </p> <p>Aide UE (européenne) à destination des écoles </p>	<p>2022</p> <p>Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE</p> <p>Niveau 1</p> <p>Un restaurant +Bio +Local +Sain +Durable</p>	<p>#EGalim</p> <p>ALIMENTATION.GOV.FR</p>	<p>ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION</p>
--	--	--	---	---	------------------------------------

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



Menus du 19 au 23 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	19-déc	salade de pois chiches																				
		gnocchi à la napolitaine				X	X															
		emmental rapé			X																	
		fruit																				
MARDI	20-déc	saucisson sec, beurre			X																	
		steak de veau	France	France	X		X															
		purée pomme de terre			X																	
		fromage			X																	
		yaourt			X																	
MERCREDI	21-déc	carottes rapées											X									
		quiche au saumon			X	X	X			X												
		salade verte												X								
		fromage			X																	
		fruit																				
JEUDI	22-déc	taboulé					X															
		omelette				X																
		chou fleur																				
		fromage			X																	
		flan patissier			X	X	X															
VENDREDI	23-déc	salade verte											X									
		filet de colin			X		X			X												
		polenta			X																	
		fromage			X																	
		poire au sirop																				



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