



Menu des cantines du 27 février au 3 mars 2023

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

- Carottes râpées
- Filet de colin sauce tomates
- Boullgour pilaf
- Edam
- Fruit de saison
- Pain

Mardi

- Rosette et beurre
- Sauté de veau
- Carottes au jus
- Fromage blanc Et miel
- Pain

Mercredi

Menu Végétarien

- Salade de lentilles
- Tartiflette végé
- Avec pommes de terre
- Yaourts aux fruits
- Pain

Jeudi

- Potage de légumes
- Paëlla au poulet et fruits de mer
- Riz
- Brie
- Fruit de saison
- Pain

Vendredi

Menu Végétarien

- Salade de pâtes
- Omelette aux herbes
- Jardinière de légumes
- Tomme de Savoie
- Fruit de saison
- Pain

Repas

Goûters

Compote et gressins

Cracotte et fromage

Brioche et chocolat

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Pain et confiture ou beurre

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 27 février au 3 mars 2023



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	27-févr	Carottes rapées										X							
		Filet de colin, sauce tomates			X					X									
		Boulgour pilaf					X												
		Edam			X														
		Fruit																	
MARDI	28-févr	Rosette et beurre	France	France	X														
		Sauté de veau	France	France	X		X												
		Carottes au jus			X														
		fromage blanc et miel			X														
MERCREDI	01-mars	salade de lentilles										X							
		Tartiflette végété			X														
		yaourt aux fruits			X														
JEUDI	02-mars	potage de légumes																	
		Paella de poulet et fruits de mer	France	France						X	X	X							
		Riz blanc																	
		Brie			X														
		Fruit																	
VENDREDI	03-mars	Salade de pâtes				X						X							
		Omelette aux herbes				X													
		Jardinière de légumes			X									X					
		Tomme de savoie			X														
		fruit																	



Menu des cantines du 6 au 10 mars 2023

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

Quiche au fromage

Parmentier

De légumes

Yaourt nature

Pain

Mardi

Menu Végétarien

Salade de betteraves

Pâtes semi-complètes

À la napolitaine

Gouda

Compote de pommes

Pain

Mercredi

Houmous
d'haricots rouges

Sauté
de poulet

Choux fleur

Camembert

Fruit de saison

Pain

Jeudi

Duo de choux
Et croutons

Filet de poisson frais

Blé aux légumes

Crème au chocolat

Pain

Vendredi

Salade de pommes
De terre

Rôti de porc

Gratin de brocolis

Emmental

Fruit de saison

Pain

Repas

Goûters

Pain et
confiture ou
beurre

Banane et
chocolat

Pain viennois et
chocolat

Fromage blanc
et 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



2022

Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable



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



Menus du 06 au 10 mars 2023



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	06-mars	Quiche au fromage			X	X	X											
		Parmentier de légumes																
MARDI	07-mars	yaourt nature			X													
		betterave										X						
		Filet de poisson frais			X		X			X								
		Blé aux légumes			X		X											
MERCREDI	08-mars	Crème au chocolat			X													
		Houmous de haricots rouges					X											
		Sauté de dinde	France	France	X		X											
		Chou fleur			X													
		camembert			X													
JEUDI	09-mars	Fruit																
		Duo de chou et croutons					X					X						
		Pâtes à la napolitaine					X	X										
VENDREDI	10-mars	Gouda			X													
		Compote de pommes																
		salade de pomme de terre					X					X						
		Rôti de porc label rouge	France	France														
		Gratin de brocolis			X		X											
		Emmental			X													
		fruit																



Menu des cantines du 13 au 17 mars 2023

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

- Salade endives, Poires et miel
- Haut de cuisse De poulet
- Purée de pommes de terre
- Mimolette
- Fruit de saison
- Pain

Mardi

Menu Végétarien

- Céleri rémoulade
- Lasagnes de chèvre
- Et épinards
- Petits suisses
- Pain

Mercredi

Menu Végétarien

- Taboulé Aux pois chiches
- Pizza
- Aux légumes
- Tomme blanche
- Fruit de saison
- Pain

Jeudi

- Velouté de potiron
- Poisson meunière
- Riz à la provençale
- Yaourt nature
- Pain

Vendredi

- Salade du meunier
- Émincé de bœuf
- Gratin de chou fleur
- Edam
- Fruit de saison
- Pain

Repas

Goûters

Compote et gressins

Pain et chocolat

Brioche et jus de fruits

Salade de fruits frais et cracotte

Galette de riz et chocolat

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



2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable



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



Menus du 13 au 17 mars 2023



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	13-mars	salade d'endives,poire,miel											X						
		Haut de cuisse de poulet	France	France															
		purée de pomme de terre																	
		Mimolette fruit			X														
MARDI	14-mars	Céleri rémoulade				X									X				
		Lasagne de chèvre,épinards			X	X	X												
		petits suisses			X														
MERCREDI	15-mars	Taboulé de pois chiches										X							
		Pizza aux légumes			X	X	X												
		Tomme blanche fruit			X														
JEUDI	16-mars	Velouté de potiron			X														
		Poisson meunière			X					X									
		Riz à la provençale																	
		Yaourt nature			X														
VENDREDI	17-mars	salade de blé					X					X							
		Emincé de bœuf	France	France	X		X												
		Gratin de chou fleur			X		X												
		Edam fruit			X														



Menu des cantines du 20 au 24 mars 2023

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

Salade verte **Bio**
Et maïs

Blanquette de veau **Label Rouge**

Riz **Bio**

Brie **Bio**

Fruit de saison **Bio**

Pain **BIO LOCAL**

Mardi

Menu **Végétarien**

Radis **Bio** beurre

Quenelles sauce aurore

Carottes braisées **Bio**

Fromage blanc **Bio**

Pain **BIO LOCAL**

Mercredi

Salade de boulgour **Bio**

Rôti de dinde **Bio**

Poêlée de légumes **Bio**

Gouda **Bio**

Fruit de saison **Bio**

Pain **BIO LOCAL**

Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées **Bio**

Pâtes semi complètes **Bio**

Bolognaise de légumes **Bio**

Emmental **Bio**

Fruit de saison **Bio**

Pain **BIO LOCAL**

Vendredi

Salade composée **Bio**

Filet de colin Sauce basquaise **Pêche Durable MSC**

Semoule aux légumes **Bio**

Yaourt nature **Bio**

Pain **BIO LOCAL**

Repas

Goûters

Fromage blanc et céréales

Pain et chocolat

Pain viennois et fromage

Compote et gressins

Croissant du boulanger et jus de fruit **C'EST NOUVEAU!**

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

Denrées **BIO**
Viandes **BIO** ou labellisées **Label Rouge**
Poissons labellisés pêche durable **Pêche Durable MSC**
Denrées fraîches **BIO** ou AOP/AOC

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

Contrôlé par **ECOCERT**
EN CUISINE
Niveau 1

2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 20 au 24 mars 2023



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	20-mars	salade verte et maïs				X							X				
		Blanquette de veau	France	France	X		X										
		Riz															
		Brie			X												
MARDI	21-mars	fruit															
		Radis beurre			X												
		quenelles sauce Aurore				X	X										
		Carottes braisées			X												
MERCREDI	22-mars	Fromage blanc			X												
		Salade de boulgour					X					X					
		Rôti de dinde	France	France													
		Poêlée de légumes			X												
		Gouda			X												
JEUDI	23-mars	fruit															
		Carottes rapées										X					
		Pâtes bolognaise végétarienne			X	X	X										
		Emmental			X												
VENDREDI	24-mars	fruit															
		salade composée										X					
		Filet de colin basquaise			X					X							
		Semoule aux légumes			X												
	yaourt nature			X													



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 décembre 2022 :



78% du
pain BIO
et local



81% des
fruits et
légumes
frais BIO



De nombreuses
actions de lutte
contre le gaspillage
alimentaire
Environ 90g par
repas (résultats défi
Assiettes Vides-
Nov22)
(moyenne nationale 120g)

58% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
45% de BIO



96% des
poissons
labellisés
pêche
durable
MSC



61% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



79% des
viandes
BIO ou
Label
Rouge