



# Menu des cantines du 4 au 8 septembre 2023

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 690 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*

Salade verte et croustons

Tortellinis ricotta épinards

À la sauce tomate

Gouda

Poire

Pain

## Mardi

Œufs durs mayonnaise

Filet de poisson meunière

Carottes au jus

Yaourt nature

Pain

## Mercredi

### Menu *Végétarien*

Lentilles vinaigrette

Tarte aux fromages

Beignets d'aubergine

Petits suisses aromatisés

Pain

## Jeudi

Tomates mozzarella

Colombo de volaille

Riz pilaf

Emmental

Pomme

Pain

## Vendredi

Taboulé au cumin

Sauté de veau

Haricots verts

Cantal

Raisin

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuit

Cracotte et fromage

Pain viennois et chocolat

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Pain et confiture

Crudités/légumes/fruits  
Féculents  
Viande/poissons/œufs  
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

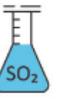




# INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menus du 04 au 08 septembre 2023



		Origine viandes		14 allergènes majeurs													
DATE	MENU	Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	04-sept	salade verte et croustons			X	X						X					
		tortellini ricotta épinards		X	X	X											
		sauce tomates															
		mimolette		X													
	fruit																
MARDI	05-sept	œufs durs mayonnaise			X							X					
		filet de poisson meunière			X	X			X								
		carottes au jus		X													
		Yaourt nature		X													
MERCREDI	06-sept	lentilles vinaigrette										X					
		tarte aux fromages		X	X	X											
		beignets d'aubergines		X	X	X											
		petits suisses		X													
JEUDI	07-sept	tomates mozzarella		X								X					
		colombo de volaille	France	France	X		X										
		riz pilaf			X												
		emmental			X												
	fruit																
VENDREDI	08-sept	taboulé au cumin				X											
		sauté de veau	France	France	X		X										
		haricots verts			X												
		cantal			X												
	fruit																



# Menu des cantines du 11 au 15 septembre 2023

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 690 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**

Pizza au fromage

Gratin de riz

Et courgettes

Fromage blanc

Pain

## Mardi

Macédoine de légumes

Poisson frais

Boulgour

Crème au chocolat

Pain

## Mercredi

Salade marocaine (pois chiche, poivrons, oignons)

Poulet basquaise

Haricots beurre

Gouda

Pomme

Pain

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Melon

Pâtes semi complètes

À la sauce tomate

Fromage à tartiner

Compote de poires sans sucres ajoutés

Pain

## Vendredi

Salade de blé

Rôti de porc

Ratatouille

Tomme blanche

Prune

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits frais

Banane   
et gressin

Pain   
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

Contrôlé par  
**ECOCERT**  
EN CUISINE  
Niveau 1

2022  
Un restaurant  
+Bio  
+Local  
+Sain  
+Durable

#EGalim  
ALIMENTATION.GOV.FR

ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION



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

Menus du 11 au 15 septembre 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	11-sept	Pizza au fromage			X	X	X											
		Gratin de courgettes et riz			X	X	X											
		Fromage blanc			X													
MARDI	12-sept	Macédoine de légumes				X						X						
		Poisson frais			X				X									
		Boulgour			X		X											
MERCREDI	13-sept	Crème chocolat			X													
		Salade Marocaine									X							
		Poulet basquaise	France	France														
		Haricots beurre			X													
		Gouda			X													
JEUDI	14-sept	Fruit																
		Melon																
		Pâtes semi complète			X	X	X											
		Sauce tomate																
VENDREDI	15-sept	Fromage à tartiner			X													
		Compote de poires																
		Salade de blé					X					X						
		Rôti de porc	France	France														
		Ratatouille Niçoise																
	Tomme blanche			X														
	Fruit																	



Menus 100% BIO

# Menu des cantines du 18 au 22 septembre 2023

La cuisine centrale Mistral s'engage toute l'année pour produire et servir des repas sains et de qualité aux enfants. Cette semaine, le service va encore plus loin en proposant tous les menus 100% BIO



La Journée Européenne du BIO, c'est l'occasion de sensibiliser le plus grand nombre à la production biologique et de promouvoir son rôle essentiel dans la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients.

## Lundi

- Salade de tomates
- Émincé de volaille
- Purée de pommes de terre
- Saint Paulin
- Fruit
- Pain

## Mardi

Menu *Végétarien*

- Pastèque
- Chili zin carne
- Riz blanc
- Yaourt aux fruits
- Pain

## Mercredi

Menu *Végétarien*

- Salade de pâtes semi-complètes
- Quiche aux fromages
- Courgettes poêlées
- Mimolette
- Fruit
- Pain

## Jeudi

- Concombre à la crème
- Filet de colin
- Semoule composée
- Fromage blanc
- Pain

## Vendredi

- Salade de lentilles
- Saut de veau au basilic
- Petits pois
- Emmental
- Fruit
- Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc et céréales

Pain et chocolat

Brioche et jus de fruits

Pain et confiture

Galette de riz et pâte à tartiner

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

#EGalim  
ALIMENTATION.GOV.FR





Menus du 18 au 22 septembre 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	18-sept	Salade de tomates																
		Emincé de volaille	France	France	X		X											
		Purée de pomme de terre			X													
		Saint Paulin			X													
	Fruit																	
MARDI	19-sept	Pastèque																
		Chili zin carné			X													
		Riz blanc																
	Yaourt aux fruits			X														
MERCREDI	20-sept	Salade de pâtes				X	X					X						
		Quiche aux fromages			X	X	X											
		Courgettes poêlées																
		Mimolette			X													
	Fruit																	
JEUDI	21-sept	Concombre à la crème			X							x						
		Filet de colin			X													
		Semoule composée			X													
		Fromage blanc			X													
VENDREDI	22-sept	Salade de lentilles										X						
		Sauté de veau au basilic			X		X											
		Petits pois			X													
		Emmental			X													
	fruit																	



# Menu des cantines du 25 au 29 septembre 2023

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 690 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 Et maïs
- Émincé de bœuf au paprika
- Haricots blancs
- Gouda
- Fruit
- Pain

## Mardi

Menu **Végétarien**

- Melon
- Omelette nature
- Haricots verts
- Yaourt nature
- Pain

## Mercredi

- Salade de pomme de terre
- Curry de volaille
- Poêlée de légumes
- Tomme grise
- Fruit
- Pain

## Jeudi

Menu **Végétarien**

- Carottes râpées
- Pâtes semi complètes
- Sauce tomates
- Fromage à tartiner
- Fruit
- Pain

## Vendredi

- Tomate mozzarella
- Filet de lieu
- Boullgour au safran
- Fromage blanc
- Pain

Repas

Goûters

Pain et chocolat

Fruit et gressins

Pain et fromage

Compote et biscuit

Croissant du boulanger et jus de fruit

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



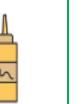
2022  
Un restaurant  
+Bio  
+Local  
+Sain  
+Durable





Menus du 25 au 29 septembre 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 25-sept	Salade verte et maïs											X					
	Emincé de bœuf au paprika	France	France	X		X											
	Haricots blancs			X													
	Gouda			X													
MARDI 26-sept	Fruit																
	Melon																
	Omelette nature				X												
	Haricots verts			X													
MERCREDI 27-sept	Yaourt nature			X													
	Salade de pomme de terre											X					
	Curry de volaille	France	France	X		X											
	Poêlée de légumes			X													
JEUDI 28-sept	Tomme grise			X													
	Fruit																
	Carottes râpées											X					
	Pâtes semi complète			X	X	X											
VENDREDI 29-sept	Sauce tomate																
	Fromage à tartiner			X													
	Fruit																
	Tomate mozzarella			X								X					
	Filet de lieu			X													
	Boulgour au safran			X													
	Fromage blanc			X													



Ville de  
Peymeinade



690 repas  
scolaires  
préparés chaque  
jour

# La Restauration Scolaire 2023 en chiffres

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

300 000 € de  
budget annuel  
dédié à l'achat  
de denrées de  
qualité

2023



Contrôlé par  
**ECOCERT**  
EN CUISINE

NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine  
www.labelbiocantine.com  
version 02 du 11 février 2022

1 nouveau  
label !!

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

De janvier à juin 2023 :



**84%** du  
pain BIO  
et local



**100%**  
des fruits et  
légumes frais  
BIO dont **64%**  
BIO et locaux



82% de denrées  
de qualité  
répondant à la  
loi Egalim dont  
69% de BIO



**100%**  
des poissons  
labellisés  
pêche  
durable MSC



**75%** des  
produits frais  
(laitages,  
fromages,  
beurre, œufs)  
BIO ou AOP



**100%**  
des viandes  
BIO ou  
Label  
Rouge

Mise à jour juin 2023