



# Menu des cantines du 30 octobre au 3 novembre 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
- Filet de lieu noir Au citron
- Boulgour safrané
- Brie
- Clémentine
- Pain

## Mardi

- Saucisson et beurre
- Sauté de bœuf au paprika
- Brocolis vapeur
- Yaourt nature
- Pain

## Mercredi



Féié

## Jeudi

- Velouté de potiron
- Poulet rôti aux herbes
- Lentilles du Puy
- Gouda
- Pomme
- Pain

## Vendredi

- Menu **Végétarien**
- Salade mexicaine (haricots rouges, tomates, poivrons, maïs)
- Hachis parmentier
- De légumes
- Camembert
- Mandarine
- Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

Cracottes et fromage

Fromage blanc et biscuits

Pain et confiture

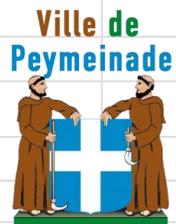
Crudités/légumes/fruits  
Féculents  
Viande/poissons/oeufs  
Produits laitiers

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)



Menus du 30 octobre au 03 novembre 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 30-oct	Salade verte et maïs				X							X					X
	Filet de lieu noir			X					X								
	Boulgour safrané			X		X											
	Brie			X													
	Fruit																
MARDI 31-oct	Saucisson sec, beurre			X													
	Emincé de bœuf au paprika	France	France														
	Brocolis vapeur																
	Yaourt nature			X													
MERCREDI 01-nov																	
JEUDI 02-nov	Velouté de potiron			X													
	Poulet rôti aux herbes	France	France														
	Lentilles du puy			X													
	Gouda			X													
	Fruit																
VENDREDI 03-nov	Salade Mexicaine											X					
	Hachis parmentier/légumes			X													
	Camembert			X													
	Fruit																



# Menu des cantines du 6 au 10 novembre 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**

Crêpe au fromage

Pâtes semi complètes

À la sauce tomate

Fromage blanc

Pain

## Mardi

Céleri rémoulade

Filet de poisson frais

Riz pilaf

Crème chocolat

Pain

## Mercredi

Tartine de houmous

Sauté de volaille

Purée de panais

Bûche de chèvre

Poires au sirop

Pain

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte

Couscous végétarien

Edam

Pomme

Pain

## Vendredi

Salade de blé, Maïs, poivrons

Rôti de porc

Jardinière de légumes

Cantal

Poire

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits

Banane et biscuits

Pain et fromage

Pâtisserie du chef

Pain et chocolat noir

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

2023  
NIVEAU 2  
Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable 100 % locale 100% verte

#EGalim  
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 06 au 10 novembre 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-nov	Crêpe au fromage			x	x	x												
		Pâtes sauce tomates			x	x	x												
MARDI	07-nov	Fromage blanc			x														
		Céleri rémoulade				x						x		x				x	
		Filet de poisson frais			x					x									
		Riz pilaf			x														
MERCREDI	08-nov	Crème chocolat			x														
		Tartine de houmous					x												
		Sauté de volaille	France	France	x		x												
		Purée de panais			x														
		Bûche de chèvre			x														
JEUDI	09-nov	Poires au sirop																	
		Salade verte				x							x						x
		Couscous végétarien					x												
VENDREDI	10-nov	Edam			x														
		Fruit																	
		Salade de blé, maïs, poivrons					x						x						
		Rôti de porc	France	France															
		Jardinière de légumes			x														
		Cantal			x														
		Fruit																	



# Menu des cantines du 13 au 17 novembre 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 de betteraves Bio
- Lasagnes
- De bœuf Bio
- Bûche de chèvre
- Fruit Bio
- Pain Bio

## Mardi

Menu **Végétarien**

- Potage aux légumes Bio
- Chili zin carne Bio
- Riz blanc Bio
- Yaourt nature Bio
- Pain Bio

## Mercredi

Menu **Végétarien**

- Salade de pâtes Bio
- Quiche au fromage Bio
- Epinards Bio
- Fromage à tartiner Bio
- Fruit
- Pain Bio

## Jeudi

- Coleslaw Bio
- Dos de colin Bio
- Semoule composée Bio
- Petits suisses aux fruits Bio
- Pain Bio

## Vendredi

- Lentilles vinaigrette Bio
- Daube de bœuf à la provençale Bio
- Carottes persillées Bio
- Emmental Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio

Repas

Goûters

Fromage blanc Bio  
Et gressins

Pain Bio  
Et chocolat noir

Pain viennois  
Et confiture

Compote  
Et madeleine

Pain Bio  
et pâte à tartiner

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

Denrées BIO 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

2023  
NIVEAU 2  
Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable + bio + locale + saine

#EGalim  
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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

Ville de  
Peymeinade



Menus du 13 au 17 novembre 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-nov	salade betteraves																	
		Lasagnes de bœuf	France	France	x	x	x						x						
		ST Paulin			x														
MARDI	14-nov	Fruit																	
		Potage de légumes			x														
		Chili zin carné																	
		Riz blanc																	
MERCREDI	15-nov	Yaourt nature			x														
		Salade de pâtes				x	x					x						x	
		Quiche au fromage et épinards			x	x	x												
		Fromage à tartiner			x														
JEUDI	16-nov	Fruit																	
		Coleslaw				x							x						x
		Dos de colin			x					x									
VENDREDI	17-nov	Semoule composée					x												
		Petits suisses			x														
		Lentilles vinaigrette											x						
		Blanquette de veau	France	France	x														
		Carottes persillées																	
		Emmental			x														
		Fruit																	



# Menu des cantines du 20 au 24 novembre 2023

Cette année encore, la cuisine centrale et les restaurants scolaires participent à la Semaine Européenne de Réduction des Déchets. La thématique 2023 est consacrée à la réduction des emballages. Aussi, le self sera 100% sans emballage tout au long de la semaine. Et le diplôme de la meilleure cantine anti-gaspi sera remis en jeu ! Les enfants seront amenés à relever le défi Assiettes VIDES !



**STOP**  
au gaspillage  
alimentaire

## Lundi

Salade verte et croutons

Émincé de volaille à la crème

Purée de pommes de terre

Mimolette

Fruit

Pain

## Mardi

Macédoine de légumes

Omelette au fromage

Brocolis poêlés

Fromage blanc

Pain

## Mercredi

Menu *Végétarien*

Taboulé

Colombo de volaille

Gratin de chou-fleur

Tomme blanche

Fruit

Pain

## Jeudi

Carottes râpées

Pâtes semi complètes

À la napolitaine

Edam

Fruit

Pain

## Vendredi

Menu *Végétarien*

Œufs durs, mayonnaise

Aïoli, mayonnaise

Et légumes

Yaourt nature

Pain

Repas

Goûters

Pain   
Et chocolat au lait

Pomme   
Et biscuit

Brioche  
et pâte à tartiner

Pâtisserie  
du chef

Compote et  
biscuits

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

2023   
NIVEAU 2   
Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable + bio + locale + saine

#EGalim   
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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

Ville de  
Peymeinade



Menus du 20 au 24 novembre 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-nov	Salade verte et croutons				X	X						X					X	
		Emincé de volaille crème	France	France	X								X						
		Purée de pomme de terre			X								X						
		Mimolette			X								X						
		Fruit																	
MARDI	21-nov	Macédoine de légumes				X						X						X	
		Omelette au fromage			X	X							X						
		Brocolis poêlés																	
MERCREDI	22-nov	Fromage blanc			X														
		Taboulé					X												
		Colombo de volaille	France	France	X		X												
		Gratin de chou fleur			X														
		Tomme blanche			X														
JEUDI	23-nov	Fruit																	
		Carottes rapées											X						
		Penne semi complète				X	X												
		Edam			X														
VENDREDI	24-nov	Fruit																	
		Œufs durs				X							X						X
		Aïoli de poisson				X				X			X						X
		Légumes																	
		yaourt nature			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



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



**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