



Menu des cantines du 27 novembre au 1^{er} décembre 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

Gratin de la mer

Riz

Emmental

Poire

Pain

Mardi

Pâté de campagne, cornichons

Sauté de veau

Purée de carottes

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu *Végétarien*

Salade de lentilles

Tarte aux champignons

Épinards à la crème

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Salade du meunier
(blé, poivrons, maïs, olives)

Haut de cuisse de poulet

Pommes sautées

Camembert

Pomme

Pain

Vendredi

Menu *Végétarien*

Radis, beurre

Gnocchi sauce tomate

Tomme blanche

Clémentine

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscottes

Cracottes et fromage

Pain
et chocolat au lait

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

2023
NIVEAU 2
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable 100 % locale 100% verte
www.label-ecocert.com

#EGalim
ALIMENTATION.GOUV.FR
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 27 novembre au 01 décembre 2023



Origine viandes

14 allergènes majeurs

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-nov	Salade verte			X							X						X
		Gratin de la mer			X	X			X									
		Riz			X													
		Emmental			X													
	Fruit																	
MARDI	28-nov	Pâté de campagne, cornichons			X	X	X											
		Sauté de veau	France	France	X		X											
		Purée de céleri			X									X				
		Yaourt nature			X													
MERCREDI	29-nov	Salade de lentilles										X						X
		Tarte aux champignons			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
		Petits suisses aromatisés			X													
JEUDI	30-nov	Salade du meunier					X					X						X
		Haut de cuisse de poulet	France	France														
		Pommes sautées																
		Camembert			X													
	Fruit																	
VENDREDI	01-déc	Radis, beurre			X													
		Gnocchi sauce tomates			X	X	X											
		Mimolette			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 4 au 8 décembre 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**

Friand au fromage

Omelette au fromage

Trio de choux

Fromage blanc, miel

Pain

Mardi

Betteraves

Spaghetti au saumon

Crème vanille

Pain

Mercredi

Salade de pois chiche

Blanquette de volaille

Poêlée de légumes

Ossau Iraty

Kiwi

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Velouté au potimarron

Quenelles nature

Riz créole

Gouda

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de pâtes

Choucroute Saucisse cervelas

Chou, pommes de terre

Saint Paulin

Pomme

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 Ecolabel «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable 100% locale 100%
www.ecolabel-cuisine.com

#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 04 au 08 décembre 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	04-déc	Friand au fromage			X	X	X										
		Omelette nature			X												
		Trio de choux			X												
MARDI		Fromage blanc, miel			X												
	05-déc	Betterave rouge			X							X					X
		Spaghetti de saumon			X	X	X		X								
MERCREDI		Crème vanille			X												
	06-déc	Salade de pois chiche															
		Blanquette de volaille	France	France	X		X										
		Poêlée de légumes			X												
JEUDI		Brie			X												
	07-déc	Fruit															
		Velouté au potimarron			X												
		Quenelles nature				X	X										
VENDREDI		Riz créole															
		Gouda			X												
	08-déc	Compotes de pommes															
		Salade de pâtes				X						X					X
	Choucroute saucisse	France	France														
	chou, pomme de terre																
	ST Paulin			X													
	Fruit																



Menu des cantines du 11 au 15 décembre 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, croutons

Couscous au poulet

Semoule

Cantal

Fruit

Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

Coleslaw

Penne semi complète

À la napolitaine

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Piémontaise végé

Quiche au potiron

Salade verte

Bûche de chèvre

Fruit

Pain

Jeudi

Carottes râpées, maïs

Filet de poisson

Boullgur pilaf

Yaourt nature

Pain

Vendredi

Lentilles Au curry

Rôti de veau au jus

Gratin de chou fleur

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc
Et gressins

Pain
Et chocolat noir

Pain viennois
Et confiture

Compote
Et madeleine

Pain
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

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

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

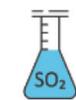
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Ville de
Peymeinade



Menus du 11 au 15 décembre 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-déc	Salade verte et croustons																	
		Couscous de poulet	France	France								X			X				
		Semoule composée					X												
		Cantal			X														
		Fruit																	
MARDI	12-déc	Coleslaw				X						X						X	
		Penne à la Napolitaine			X	X	X												
		Yaourt aux fruits			X														
MERCREDI	13-déc	Piémontaise végétarienne					X					X						X	
		Quiche au potiron			X	X	X												
		Salade verte																	
		Bûche de chèvre			X														
		Fruit																	
JEUDI	14-déc	Carottes râpées et maïs										X							
		Filet de poisson frais					X		X										
		Boulgour pilaf			X		X												
		Yaourt nature			X														
VENDREDI	15-déc	Lentilles au curry										X							
		Rôti de veau au jus	France	France															
		Gratin de chou fleur			X		X												
		Fruit																	

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

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 18 au 22 décembre 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.



Repas

Lundi

- Potage de légumes
- Hachis parmentier
- Saint Nectaire
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

- Salade verte emmental
- Omelette nature
- Carottes poêlées
- Fromage blanc
- Pain

Mercredi

- Taboulé à la menthe
- Sauté de poulet Aux olives
- Brocolis persillés
- Emmental
- Fruit
- Pain

Jeudi



Vendredi

- Salade verte
- Poisson meunière
- Riz blanc
- Yaourt nature
- Pain

Goûters

Pain
Et chocolat au lait

Pomme
Et moelleux nature

Brioche tranchée
et pâte à tartiner

Pâtisserie
du chef

Viennoiserie du
boulangier

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 + bio + locale + saine
www.label-ecocert.com

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR
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 18 au 22 décembre 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-déc	Potage de légumes																	
		Hachis parmentier	France	France	X														
		Mimolette			X														
MARDI	19-déc	Fruit																	
		Salade verte emmental			X	X						X						X	
		Omelette nature				X													
		Carottes poêlées			X														
MERCREDI	20-déc	Fromage blanc			X														
		Taboulé					X												
		Sauté de poulet aux olives	France	France	X														
		Brocolis persillés			X														
		Emmental			X														
JEUDI	21-déc	Fruit																	
VENDREDI	22-déc	Salade verte																	
		Poisson meunière			X	X	X			X			X						
		Riz blanc																	
		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