



Menu des cantines du 8 au 12 janvier 2024

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

Tortellinis ricotta épinards

Yaourt nature

Pain

Mardi

Macédoine de légumes

Gratin de poisson

Boulgour pilaf

Mousse au chocolat

Pain

Mercredi

Tartine de houmous

Poulet rôti

Brocolis

Camembert

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte, maïs

Omelette nature

Pommes de terre sautées

Mimolette

Galette des rois

Pain

Vendredi

Taboulé oriental

Rôti de porc

Gratin de chou-fleur

Brie

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc
Et biscuits

Banane
et biscuits

Pain
et fromage

Salade
de fruits

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

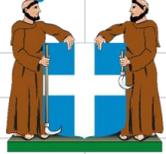
Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles

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

#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 08 au 12 janvier 2024



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	08-janv	Friand au fromage			X	X	X													
		Tortellini ricotta épinards			X	X	X													
		parmesan/emmental			X															
		Yaourt nature			X															
MARDI	09-janv	Macédoine de légumes				X						X							X	
		Gratin de poisson			X		X			X										
		Boulgour pilaf			X		X													
		Mousse au chocolat				X														
MERCREDI	10-janv	Tartine de houmous			X	X	X											X		
		Poulet rôti	France	France																
		Brocolis			X															
		Camembert			X															
		Fruit																		
JEUDI	11-janv	Salade verte et maïs				X						X							X	
		Omelette nature				X														
		Pommes de terre sautées																		
		Mimolette			X															
		Galette des rois			X	X	X													
VENDREDI	12-janv	Taboulé oriental					X													
		Rôti de porc	France	France																
		Gratin de chou fleur			X		X													
		Brie			X															
		Fruit																		



Menu des cantines du 15 au 19 janvier 2024



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

- Velouté de potiron
- Paëlla au poulet
- Riz
- Cantal
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

- Carottes râpées
- Penne semi complète
- À la napolitaine
- Yaourt aux fruits
- Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

- Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs)
- Quiche au fromage
- Poêlée de butternut
- Bûche de chèvre
- Galette des rois
- Pain

Jeudi

- Salade verte Et croutons
- Lasagnes de saumon et épinards
- Yaourt nature
- Pain

Vendredi

- Betteraves
- Blanquette de veau
- Boulgour
- Tomme grise
- 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

#EGalim
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 15 au 19 janvier 2024



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	15-janv	Velouté de potiron			X													
		Paëlla de poulet	France	France														
		Cantal			X													
MARDI	16-janv	Fruit																
		Carottes râpées									X							
		Pâtes à la Napolitaine				X	X											
MERCREDI		Emmental râpé			X													
		Yaourt aux fruits			X													
	17-janv	Salade Mexicaine									X							
		Quiche au fromage			X	X	X											
		Poêlée de butternut																
JEUDI		Bûche de chèvre			X													
		Galettes des rois			X	X	X											
	18-janv	Salade verte et croustons				X						X						X
VENDREDI		Lasagnes de saumon épinard			X	X	X			X								
		Yaourt nature			X													
	19-janv	Betterave rouge										X						
		Blanquette de veau	France	France	X		X											
		Boulgour			X		X											
	Tomme grise			X														
	Fruit																	

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
- Chili con carne
- Riz
- Gouda
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

- Potage de légumes
- Omelette au fromage
- Brocolis au beurre
- Fromage blanc, Crème de marrons
- Pain

Mercredi

- Salade de pois chiche
- Sauté de poulet à l'ail
- Purée de panais
- Mimolette
- Fruit
- Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

- Salade verte Et maïs
- Quenelles forestières
- Coquillettes semi-complètes
- Emmental
- Fruit
- Pain

Vendredi

- Salade coleslaw
- Filet de poisson frais
- Pomme vapeur
- Yaourt nature
- Pain

Repas

Goûters

Pain
Et chocolat au lait

Pomme
Et moelleux nature

Brioche tranchée
Et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef

Compote
et biscuits

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.labelcocartine.com

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

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

Ville de
Peymeinade



Menus du 22 au 26 janvier 2024



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	22-janv	Salade verte				X							X					X	
		Chili zin carné																	
		Riz blanc																	
		Gouda			X														
		Fruit																	
MARDI	23-janv	Potage de légumes			X														
		Omelette au fromage			X	X													
		Brocolis au beurre			X														
		Fromage blanc, crème de marron			X														
MERCREDI	24-janv	Salade de pois chiche											X						
		Sauté de poulet à l'ail	France	France	X														
		Purée de panais			X														
		Mimolette			X														
		Fruit																	
JEUDI	25-janv	Salade verte et maïs				X							X					X	
		Quenelles forestières			X	X	X												
		Coquillettes au beurre			X	X	X												
		Emmental			X														
		Fruit																	
VENDREDI	26-janv	Salade coleslaw				X							X					X	
		Filet de poisson frais								X									
		Pomme vapeur																	
		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 58g par repas
(résultats défi Assiettes Vides-
Nov23)
(moyenne nationale 120g)

De janvier à novembre 2023 :



78% du
pain BIO
et local



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **62%**
BIO et locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche
durable MSC



91% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100%
des viandes
BIO ou
Label
Rouge

83% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
71% de BIO