



Menu des cantines du 26 février au 01 mars 2024

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 et maïs

Filet de colin

Boulgour pilaf

Cantal

Kiwi

Pain

Mardi

Pâté de campagne

Sauté de bœuf au curry

Carottes braisées

Fromage blanc
Confiture

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Salade de lentilles

Tartiflette fromage,
oignons

Et pommes de terre

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Velouté de potiron

Paëlla au poulet

Riz

Camembert

Orange

Pain

Vendredi

Menu *Vegetarien*

Salade de blé

Parmentier de légumes

Et lentilles corail

Tomme Catalane

Poire

Pain

Repas

Goûters

Compote
et biscottes

Galettes de riz et
fromage

Crumble aux
pommes, jus de
fruits

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

Contrôlé par EN CUISINE
Niveau 1

2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 26 février au 01 mars 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	26-févr	Salade verte et maïs				X							X					X	
		Filet de colin au citron			X		X			X									
		Boulgour pilaf			X		X												
		Gouda			X														
		Fruit																	
MARDI	27-févr	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X		X									X	
		Sauté de bœuf au curry	France	France			X												
		Carottes braisées			X														
		fromage blanc et confiture			X														
MERCREDI	28-févr	salade de lentilles										X							
		Tartiflette fromage et oignons			X														
		yaourt aux fruits			X														
JEUDI	29-févr	Velouté de potiron			X														
		Paella de poulet	France	France	X														
		Riz																	
		Camembert			X														
		Fruit																	
VENDREDI	01-mars	Salade de blé										X							
		Parmentier de légumes et lentilles corail			X														
		Tomme de Savoie			X														
		fruit																	



Menu des cantines du 4 au 8 mars 2024

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**

Crêpe au fromage

Gnocchi sauce tomates

Et champignons

Emmental râpé

Yaourt nature

Pain

Mardi

Betteraves rouges vinaigrette

Blanquette de poisson frais

Semoule composée

Crème chocolat

Pain

Mercredi

Salade Mexicaine

Poulet rôti

Gratin de choux fleur

Bûche de chèvre

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées

Omelette nature

Pommes de terre sautées

Saint Nectaire

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de riz

Colombo de porc

Brocolis poêlés

Emmental

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Pain et chocolat noir

Banane et biscuit

Pain viennois et confiture

Pâtisserie du chef

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 ALIMENTATION

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



Menus du 04 au 08 mars 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	04-mars	Crêpes au fromage			X	X	X												
		Gnocchi sauce tomates et champignons																	
		Emmental râpé			X														
		yaourt nature			X														
MARDI	05-mars	Betterave rouge vinaigrette			X							X							
		Blanquette de poisson frais			X		X												
		Semoule composée			X		X												
MERCREDI	05-mars	Crème au chocolat			X														
		Salade Mexicaine																	
		Poulet rôti	France	France															
		Gratin de chou fleur			X		X												
		Bûche de chèvre			X														
JEUDI	07-mars	Fruit																	
		Carottes râpées										X							
		Omelette nature					X												
		Pommes de terre sautées			X														
		Saint Nectaire			X														
VENDREDI	08-mars	Compote de pommes																	
		salade de riz					X					X						X	
		Colombo de porc label rou	France	France	X		X												
		Brocolis poêlés			X														
		Emmental			X														
		fruit																	



Menu des cantines du 11 au 15 mars 2024

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

- Repas: Potage de légumes Bio
- Curry de volaille Bio
- Purée de pommes de terre Bio
- Mimolette Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio LOCAL

Mardi

Menu Végétarien

- Repas: Duo de choux, vinaigrette au miel Bio
- Lasagnes de chèvre Bio
- Et courges Bio
- Yaourt et confiture Bio
- Pain Bio LOCAL

Mercredi

Menu Végétarien

- Repas: Salade de pois chiches Bio
- Pizza Bio
- Aux légumes Bio
- Tomme blanche Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio LOCAL

Jeudi

- Repas: Salade verte et croutons Bio
- Filet de poisson meunière Bio
- Blé à la provençale Bio
- Yaourt nature Bio
- Pain Bio LOCAL

Vendredi

- Repas: Taboulé oriental Bio
- Émincé de bœuf Bio
- Purée de patate douce Bio
- Saint Paulin Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio LOCAL

Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins Bio

Pain Bio et chocolat noir Bio

Brioche et confiture Bio

Compote et madeleine Bio

Pain Bio et pâte à tartiner Bio

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

Denrées BIO Bio
Viandes BIO ou labellisées Label Rouge
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

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








2022
Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE Niveau 1
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 11 au 15 mars 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	11-mars	Potage de légumes			X														
		Curry de volaille	France	France	X		X												
		Purée de pomme de terre			X														
		Mimolette fruit			X														
MARDI	12-mars	Duo de chou, vinaigrette au miel										X							
		Lasagne de chèvre, courges			X	X	X												
MERCREDI	13-mars	Yaourt et confiture			X														
		Salade de pois chiches																	
		Pizza aux légumes			X	X	X												
		Tomme blanche fruit			X														
JEUDI	14-mars	Salade verte et croustons				X	X					X						X	
		Filet de poisson meunière			X	X	X												
		Blé à la provençale					X												
VENDREDI	15-mars	Yaourt nature			X														
		Taboulé oriental					X												
		Emincé de bœuf	France	France															
		Purée de patate douce			X														
		Saint Paulin fruit			X														



Menu des cantines du 18 au 22 mars 2024

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 coleslaw
- Blanquette de veau
- Riz pilaf
- Emmental
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

- Macédoine de légumes
- Omelette au fromage
- Choux fleur poêlé
- Fromage blanc
- Pain

Mercredi

- Salade de boulgour
- Jambon de volaille
- Poireaux béchamel
- Ossau Iraty
- Fruit
- Pain

Jeudi

Menu *Vegetarien*

- Radis, beurre
- Pâtes semi complètes
- À la Napolitaine
- Cantal
- Fruit
- Pain

Vendredi

- Salade verte et emmental
- Filet de lieu
- Semoule aux légumes
- Yaourt nature
- Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature

Pain viennois et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef

Pain et chocolat au lait

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 ALIMENTATION

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



Menus du 18 au 22 mars 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	18-mars	salade coleslaw				X							X					X		
		Blanquette de veau	France	France	X		X													
		Riz pilaf			X															
		Emmental			X															
		fruit																		
MARDI	19-mars	Macédoine de légumes				X							X						X	
		Omelette au fromage				X														
		Chou fleur poêlés			X															
MERCREDI	20-mars	Fromage blanc			X															
		Salade de boulgour											X							
		Jambon de dinde	France	France																
		Poireaux en béchamel			X		X													
		Ossau Iraty			X															
JEUDI	21-mars	fruit																		
		Radis beurre			X															
		Pâtes à la Napolitaine			X	X	X													
VENDREDI	22-mars	Cantal			X															
		fruit																		
		salade verte et emmental			X								X							
		Filet de lieu																		
		Semoule aux légumes			X															
		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 décembre 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



84% 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