



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

Potage de légumes

Filet de poisson meunière

Riz pilaf

Gouda

Pomme

Pain

Mardi

Saucisson sec, cornichons

Daube de bœuf

Brocolis poêlés

Fromage blanc
Miel

Pain

Mercredi

Menu *Végétarien*

Salade sicilienne

Quiche fromage et légumes

Salade verte

Petits suisses

Pain

Jeudi

Choux fleur vinaigrette

Sauté de poulet forestière

Purée de pomme de terre

Emmental

Mandarine

Pain

Vendredi

Menu *Végétarien*

Lentilles au curry

Tajine de légumes

Semoule composée

Brie

Orange

Pain

Repas



Goûters

Compote
et biscottes

Cracotte 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

Contrôlé par Niveau 1

2022 Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 25 au 29 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	25-mars	Potage de légumes																
	Filet de poisson meunière			X	X	X			X									
	Riz pilaf			X														
	Gouda			X														
	Fruit																	
MARDI	26-mars	Saucisson sec, cornichons	France	France	X			X										
	Daube de bœuf	France	France	X		X												
	Brocolis poêlés			X														
	fromage blanc et miel			X														
MERCREDI	27-mars	salade sicilienne			X	X						X						
	Quiche, fromage et légumes			X	X	X												
	Salade verte											X						
JEUDI	28-mars	Petits suisses			X													
	Chou fleur vinaigrette											X						
	Sauté de poulet forestière	France	France	X		X												
	Purée de pomme de terre			X														
	Emmental			X														
VENDREDI	29-mars	Fruit																
	Lentilles au curry											X						
	Tajine de légumes																	
	Semoule composée					X												
	Brie			X														
fruit																		



Menu des cantines du 01 au 5 avril 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



Férieré

Mardi

Macédoine de légumes

Dos de colin au citron

Boulgour pilaf

Crème vanille

Pain

Mercredi

Salade Marocaine

Sauté de poulet

Gratin de courges

Camembert

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte, graines grillées

Omelette nature

Pommes de terre sautées

Emmental

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de riz et olives

Emincé de porc

Choux fleur au paprika

Mimolette

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Banane et biscuit

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

Contrôlé par **ECOCERT** 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 01 au 05 avril 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	01-avr																	
MARDI	02-avr	Macédoine de légumes				X							X					X
		Dos de colin au citron			X		X			X								
		Boulgour pilaf			X		X											
		Crème vanille			X													
MERCREDI	03-avr	Salade Marocaine											X					
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Gratin de courges			X		X											
		Camembert			X													
		Fruit																
JEUDI	04-avr	Salade verte, graines grillées											X					
		Omelette nature				X												
		Pommes de terre sautées			X													
		Emmental			X													
		Compote de pommes																
VENDREDI	05-avr	salade de riz et olives				X							X					X
		Emincé de porc label rouge	France	France	X		X											
		Chou fleur au paprika			X													
		Mimolette			X													
		fruit																



Menu des cantines du 8 au 12 avril 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

Carottes râpées

Blanquette de volaille

Semoule composée

Cantal

Fruit

Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

Salade verte et maïs

Gratin de pâtes
Et légumes

Emmental

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Houmous d'haricots rouges

Tarte aux fromages

Epinards à la crème

Bûche de chèvre

Fruit

Pain

Jeudi

Radis, beurre

Filet de poisson frais

Riz safrané

Yaourt nature

Fruit

Pain

Vendredi

Salade du meunier

Rôti de veau au romarin

Brocolis vapeur

Edam

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



2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR



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



Menus du 08 au 12 avril 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-avr	Carottes rapées											X					
		Blanquette de volaille	France	France	X		X											
		Semoule composée					X											
		Cantal fruit			X													
MARDI	09-avr	Salade verte et maïs				X							X					X
		Gratin de pâtes et légumes			X	X	X											
		Emmental			X													
		Yaourt aux fruits			X													
MERCREDI	10-avr	Houmous d'haricots rouges																
		Tarte aux fromages			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
		Bûche de chèvre			X													
		fruit																
JEUDI	11-avr	Radis, beurre			X													
		Filet de poisson frais			X		X			X								
		Riz safrané			X													
		Yaourt nature			X													
VENDREDI	12-avr	Salade du meunier											X					
		Rôti de veau au romarin	France	France														
		Brocolis vapeur			X													
		Edam fruit			X													



Menu des cantines du 15 au 19 avril 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

- Betterave rouge
- Chili con carné
- Riz blanc
- Tomme de Savoie
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

- Céleri rémoulade
- Omelette à la provençale
- Carottes persillées
- Fromage blanc
- Pain

Mercredi

- Salade de lentilles corail
- Poulet rôti aux herbes
- Gratin de blettes
- Emmental
- Fruit
- Pain

Jeudi

Menu *Vegetarien*

- Coleslaw
- Gnocchi à la Napolitaine
- Parmesan
- Gouda
- Fruit
- Pain

Vendredi

- Salade verte et fromage
- Filet de lieu noir
- Pomme vapeur
- Yaourt nature
- Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée 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



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



Menus du 15 au 19 avril 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-avr	Betterave rouge																	
		Chili con carné	France	France	X								X						
		Riz blanc																	
		Tomme de Savoie fruit			X														
MARDI	16-avr	Céleri rémoulade				X							X					X	
		Omelette à la provençale				X													
		Carottes persillées			X														
		Fromage blanc			X														
MERCREDI	17-avr	Salade de lentilles corail											X						
		Poulet rôti aux herbes	France	France															
		Gratin de blettes			X		X												
		Emmental fruit			X														
JEUDI	18-avr	Coleslaw				X							X					X	
		Gnocchi à la Napolitaine			X	X	X												
		Parmesan			X														
		Gouda fruit			X														
VENDREDI	19-avr	salade verte et fromage											X						
		Filet de lieu noir			X		X			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 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