



Menu des cantines du 22 au 26 avril 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

- Salade verte
- Brandade de poisson
- Emmental
- Kiwi
- Pain

Mardi

- Saucisson sec, beurre
- Emincé de bœuf
- Gratin de chou-fleur
- Yaourt nature
- Pain

Mercredi

Menu Végétarien

- Salade de riz
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Fromage blanc
- Pain

Jeudi

- Carottes râpées
- Sauté de volaille
- Lentilles du Puy
- Camembert
- Pomme
- Pain

Vendredi

Menu Végétarien

- Rillettes de sardines
- Pennes semi complètes
- À la sauce tomates
- Gouda
- Banane
- Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

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

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 22 au 26 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	22-avr	Salade verte																	
		Brandade de poisson								x									
		Emmental																	
		Fruit																	
MARDI	23-avr	Saucisson sec, beurre	France	France	x		x		x										
		Emincé de bœuf	France	France	x		x												
		Gratin de chou-fleur			x		x												
		Yaourt nature			x														
MERCREDI	24-avr	Salade de riz											x						
		Pizza 3 fromages			x	x	x												
		Salade verte												x					
JEUDI	25-avr	Fromage blanc			x														
		Carottes râpées											x						
		Sauté de volaille	France	France	x		x												
		Lentilles du puy			x														
		Camembert			x														
VENDREDI	26-avr	Fruit																	
		Rillettes de sardines				x													
		Pâtes sauce tomates			x	x	x												
		Gouda			x														
		Fruit																	



Menu des cantines du 29 avril au 3 mai 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**

Feuilleté au fromage

Flan brocolis et fêta

Riz blanc

Yaourt aux fruits

Pain

Mardi

Asperges, vinaigrette

Filet de colin

Boulgour pilaf

Crème au chocolat

Pain

Mercredi



Férialé

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte et maïs

Omelette aux herbes

Pommes de terre sautées

Gouda

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de pois chiches et poivrons

Rôti de porc

Gratin de courgettes

Mimolette

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Pain viennois et confiture

Banane et biscuits

Fromage blanc et biscuits

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.GOV.FR















ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 29 avril au 03 mai 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	29-avr	Feuilleté au fromage			x	x	x												
		Flan de brocolis, fêta, riz			x	x	x												
MARDI	30-avr	Yaourt aux fruits			x														
		Asperges vinaigrette										x							
		Filet de colin			x		x			x									
		Boulgour pilaf			x		x												
MERCREDI	01-mai	Crème chocolat			x														
JEUDI	02-mai	Salade verte et maïs										x							
		Omelette aux herbes			x	x													
		Pomme de terre sautées			x														
		Gouda			x														
VENDREDI	03-mai	Compote de pommes																	
		Salade de pois chiches et poivrons										x							
		Rôti de porc	France	France			x												
		Gratin de courgettes			x		x												
		Mimolette			x														
		Fruit																	



Menu des cantines du 6 au 7 mai 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

- Macédoine de légumes
- Curry de volaille
- Riz créole
- Edam
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

- Concombre à la crème
- Gratin de pâtes à la Napolitaine
- Emmental râpé/ parmesan
- Yaourt nature
- Pain

Mercredi



Jeudi

Férié

Vendredi

Férié

Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins

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



2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim
ALIMENTATION.GOUV.FR

















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



Menus du 06 au 7 mai 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	06-mai	Macédoine de légumes				X							X					X	
		Curry de volaille	France	France	X		X												
		Riz créole			X														
		Edam			X														
		Fruit																	
MARDI	07-mai	Concombres à la crème			X								X						
		Gratin de pâtes à la Napolitaine			X	X	X												
		emmental/parmesan			X														
		Yaourt nature			X														
MERCREDI	08-mai																		
JEUDI	09-mai																		
VENDREDI	10-mai																		



Bon appétit !



Menu des cantines du 13 au 17 mai 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas

Tomates au basilic

Hachis parmentier

Emmental

Compote de pommes

Pain

Salade verte et croustons

Omelette nature

Haricots verts

Cantal

Fruit

Pain

Œufs durs

Poulet rôti

Petits pois , carottes

Petits suisses

Pain

Salade verte et graines

Pâtes sauce courgettes

Parmesan , emmental râpé

Tomme grise

Fruit

Pain

Salade de lentilles et carottes râpées

Filet de poisson

Riz pilaf

Yaourt nature

Pain

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Pâtisserie

Pain et chocolat au lait

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

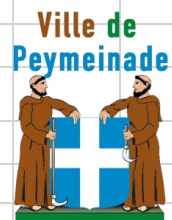
Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles



2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable



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



Menus du 13 au 17 mai 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	13-mai	Tomates au basilic																
		Hachis parmentier	France	France	x													
		Emmental			x													
MARDI	14-mai	Compotes de pommes																
		Salade verte et croutons				x												
		Omelette nature				x												
		Haricots verts			x													
		Cantal			x													
MERCREDI	15-mai	Fruit																
		Œufs durs				x												x
		Poulet rôti	France	France	x		x											
JEUDI	16-mai	Petits pois/carottes			x													
		Petits suisses			x													
		Salade verte et graines																
		Pâtes sauce courgettes			x	x	x											
		Parmesan/emmental râpé			x													
VENDREDI	17-mai	Tomme grise			x													
		Fruit																
		Salade de lentilles et carottes râpées																
		Filet de poisson			x		x			x								
	Riz pilaf			x														
	Yaourt nature			x														



Ville de
Peymeinade



690 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 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 janvier à décembre 2023 :



78% du
pain BIO
et local



100% des
fruits et
légumes
frais BIO



De nombreuses
actions de lutte
contre le gaspillage
alimentaire
Environ 90g par
repas (résultats défi
Assiettes Vides-
Nov22)
(moyenne nationale 120g)

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



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