



Menu des cantines du 02 au 06 septembre 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

Salade verte et croustons

Tortellinis ricotta épinards

Sauce tomates

Gouda

Pomme Gala

Pain

Mardi

Pâté de campagne

Blanquette de volaille

Carottes braisées

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu Végétarien

Rillettes de sardines

Quiche aux courgettes

Salade verte

Petits suisses aromatisés

Pain

Jeudi

Tomates mozzarella

Brandade de poisson

Emmental

Prune

Pain

Vendredi

Betterave rouge

Emincé de bœuf

Petits pois

Camembert

Raisin

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuit

Brioche tranchée et confiture

Pain et chocolat au lait

Fromage blanc et madeleine

Pain et fromage

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

Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP

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 02 au 06 septembre 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	02-sept	salade verte et croutons				X						X					
	tortellini ricotta épinards			X	X	X											
	sauce tomates																
	gouda			X													
	pomme																
MARDI	03-sept	pâté de campagne			X	X	X										
	blanquette de volaille	France	France	X		X											
	carottes braisées			X													
	yaourt nature			X													
MERCREDI	04-sept	rilette de sardines				X			X			X					X
	quiche aux courgettes			X	X	X											
	salade verte											X					
JEUDI	05-sept	petits suisses			X												
	tomate mozzarella			X								X					
	brandade de poisson			X					X								
	emmental			X													
VENDREDI	06-sept	prune															
	betterave rouge											X					
	emincé de bœuf	France	France	X		X											
	petits pois			X													
	camembert			X													
		raisin															



Menu des cantines du 09 au 13 septembre 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**

Pizza au fromage

Flan de brocolis

Fêta et riz

Fruit

Pain

Mardi

Salade d'haricots verts

Dos de colin

Boulgour pilaf

Flan au caramel

Pain

Mercredi

Salade de pois chiches

Escalope de dinde

Poêlée de légumes

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées aux agrumes

Omelette nature

Pomme de terre sautée

Fromage

Compote de poires sans sucres ajoutés

Pain

Vendredi

Salade de pâtes

Rôti de porc

Gratin de courgettes

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruit frais

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

















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



Menus du 09 au 13 septembre 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	09-sept	pizza au fromage			X	X	X												
		flan de brocolis, fêta et riz			X	X	X												
		fruit																	
MARDI	10-sept	salade d'haricots verts										X							
		dos de colin					X			X									
		bouलगour pilaf			X														
		flan au caramel			X														
MERCREDI	11-sept	salade de pois chiches										X							
		escalope de dinde	France	France	X		X												
		poêlée de légumes			X														
		fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	12-sept	carottes râpées aux agrumes										X							
		omelette nature					X												
		pomme de terre sautée																	
		fromage			X														
		compote de pomme/poire																	
VENDREDI	13-sept	salade de pâtes			X	X	X					X						X	
		rôti de porc																	
		gratin de courgettes			X		X												
		fromage			X														
		fruit																	



Ville de
Peymeinade



690 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2024 en chiffres

23 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de restauration

320 000 € de
budget annuel
dédié à l'achat
de denrées de
qualité

1 nouveau
label !!



De nombreuses actions de lutte
contre le gaspillage alimentaire
Environ 58g par repas
(résultats défi Assiettes Vides-
Nov23)
(moyenne nationale 120g)

De janvier à mai 2024 :



87% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
73% de BIO



91% du
pain BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **49%**
BIO et locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



94% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge