



# Menu des cantines du 30/09 au 04 octobre 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.



Repas

## Lundi

Menu **Végétarien**

Salade verte et croustons

Filet de lieu, sauce Catalane

Semoule composée

Gouda

Pomme

Pain

## Mardi

Saucisson sec, beurre

Sauté de veau marengo

Poêlée provençale

Yaourt nature

Pain

## Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de boulgour

Omelette nature

Moussaka de légumes

Yaourt aux fruits

Pain

## Jeudi

Salade coleslaw

Sauté de poulet

Purée de pois cassés

Bûche de chèvre

Raisins

Pain

## Vendredi

Betterave, mayonnaise à l'ail

Lasagne de chèvre

Et épinards

Emmental

Poire

Pain

Goûters

Gressin et Compote

Pain et confiture

Brioche et chocolat noir

Fromage blanc et madeleine

Pain et fromage

Crudités/légumes/fruits  
Féculents  
Viande/poissons/oeufs  
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

2024   
NIVEAU 3  
Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective au label Bio locale et 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 30 septembre au 04 octobre 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	30-sept	salade verte et croutons				X						X					
	Filet de lieu, sauce Catalane					X			X								
	Semoule composée			X		X											
	Gouda			X													
	Pomme																
MARDI	01-oct	Saucisson sec, beurre			X												
	Sauté de veau marengo	France	France	X		X											
	Poêlée provençale			X													
	Yaourt nature			X													
MERCREDI	02-oct	Salade de boulgour			X	X						X					
	Omelette nature				X												
	Moussaka de légumes																
JEUDI	03-oct	Yaourt aux fruits			X												
	Salade coleslaw				X							X					X
	Sauté de poulet	France	France	X		X											
	Purée de pois cassés			X													
	Bûche de chèvre			X													
VENDREDI	04-oct	Raisins															
	betterave rouge, mayonnaise				X							X					X
	Lasagne de chèvre et épinards			X	X	X											
	Emmental			X													
	Poire																



# Menu des cantines du 07 au 11 octobre 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 **Bio**

Gratin de brocolis **Bio**

Et lentilles corail **Bio**

Yaourt nature **Bio**

Pain **Bio**

## Mardi

Choux fleur au curry **Bio**

Filet de colin meunière **Bio**

Riz pilaf **Bio**

Mousse au chocolat **Bio**

Pain **Bio**

## Mercredi

Salade de pâtes, olives, poivrons **Bio**

Rôti de dinde **Bio**

Jardinière de légumes **Bio**

Fromage **Bio**

Fruit **Bio**

Pain **Bio**

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte, œuf dur **Bio**

Quenelles gratinées **Bio**

Courgettes poêlées **Bio**

Fromage **Bio**

Compote de pommes  
Et poires **Bio**

Pain **Bio**

## Vendredi

Rillettes de thon **Bio**

Emincé de bœuf **Bio**

Carottes en rondelles **Bio**

Fromage **Bio**

Fruit **Bio**

Pain **Bio**

Repas

Goûters

Salade de fruits  
frais et pain **Bio**

Banane  
et biscuits **Bio**

Pain viennois  
et chocolat au lait **Bio**

Tarte aux pommes  
et chocolat noir **Bio**

Pain **Bio**  
et fromage à tartiner

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

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

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

2024



NIVEAU 3

Label Ecocert «En Cuisine»



#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 07 au 11 octobre 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	07-oct	Feuilleté au fromage			X	X	X												
		Gratin de brocolis et lentilles corail			X		X												
MARDI	08-oct	Yaourt nature			X														
		Chou fleur au curry										X							
		Filet de colin meunière, citron				X	X					X							
		Riz pilaf			X														
MERCREDI	09-oct	Mousse au chocolat			X	X													
		salade de pâtes, olives, poivrons			X	X	X					X						X	
		Rôti de dinde	France	France	X		X												
		Jardinière de légumes			X														
		fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	10-oct	Salade verte, œufs durs				X						X						X	
		Quenelles gratinées			X	X	X												
		Courgettes poêlées																	
		fromage			X														
		compote de pomme/poire																	
VENDREDI	11-oct	Rillette de thon				X				X		X						X	
		Emincé de bœuf	France	France	X		X							X					
		Carottes en rondelles			X														
		fromage			X														
		fruit																	



# Menu des cantines du 14 au 18 octobre 2024

La cuisine centrale Mistral s'engage toute l'année pour produire et servir des repas sains et de qualité aux enfants.  
 Cette semaine, le service va encore plus loin en proposant tous les menus 100% BIO



## LA SEMAINE DU GOÛT



Lundi

- Salade exotique
- Poulet coco
- Riz créole
- Fromage
- Salade de fruits
- Pain



Mardi

Menu *Végétarien*

- Salade verte, dés de fromage
- Ratatouille
- Et boulgour
- Yaourt et biscuit
- Pain



Mercredi

Menu *Végétarien*

- Radis, beurre
- Quiche au fromage
- Légumes fermiers
- Fromage
- Fruit
- Pain



Jeudi

- Concombre de la mer
- Spaghetti au saumon
- Fromage
- Yaourt aux fruits
- Pain

Vendredi

- Soupe de Cendrillon
- Tajine de Jasmine
- Fromage
- Pomme rouge
- Pain

Repas

Goûters



Crudités/légumes/fruits  
 Féculents  
 Viande/poissons/oeufs  
 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







# Menu des cantines du 21 au 25 octobre 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

Carottes râpées

Chili con carné

Riz blanc

Fromage

Fruit

Pain

## Mardi

Menu *Végétarien*

Céleri rave

Œufs durs à la Florentine

Epinards à la crème

Petits suisses

Pain

## Mercredi

Sardines au beurre

Colombo de volaille

Gratin de chou fleur

Fromage

Fruit

Pain

## Jeudi

Menu *Végétarien*

Salade de choux

Parmentier de légumes

Et lentilles corail

Emmental

Fruit

Pain

## Vendredi

Salade verte et graines

Poisson meunière

Purée de courgettes

Fromage blanc et miel

Pain

Repas

Goûters

Biscuit   
et compote

Pomme   
et gressin

Pain   
et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef et jus de fruits

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

2024   
NIVEAU 3   
Label Ecocert «En Cuisine»

#EGalim   
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 21 au 25 octobre 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	21-oct	Carotte rapées											X						
		Chili con carné	France	France	X								X						
		Riz blanc																	
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	22-oct	Céleri rave				X						X		X				X	
		Œufs durs à la Florentine			X	X	X												
		Epinards à la crème			X														
		Petits suisses			X														
MERCREDI	23-oct	Sardines au beurre			X					X									
		Colombo de volaille	France	France	X		X												
		Gratin de choux fleur			X		X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	24-oct	Potage Mistralouche			X														
		Pâtes semi complète			X	X	X												
		Sauce Napolitaine																	
		Fromage			X														
		Fruit																	
VENDREDI	25-oct	Salade verte et graines										X							
		Poisson meunière				X	X			X									
		Purée de courgettes			X														
		Fromage blanc, miel			X														



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 août 2024 :



86% de denrées  
de qualité  
répondant à la  
loi Egalim dont  
75% de BIO



**80,12%**  
du pain  
BIO



**100%**  
des fruits et  
légumes frais  
BIO dont  
54,94% BIO et  
locaux



**100%**  
des poissons  
labellisés  
pêche durable  
MSC



**92,75%** des  
produits frais  
(laitages,  
fromages,  
beurre, œufs)  
BIO ou AOP



**100%** des  
viandes BIO  
ou Label  
Rouge