



Menu des cantines du 28 octobre au 01 novembre 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

Goûters

Lundi

Salade verte et maïs

Ravioli au tofu et basilic

Chanteneige

Pommes

Pain

Mardi

Saucisson sec, beurre

Emincé de bœuf

Purée de pomme de terre

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de pomme de terre

Tarte aux fromages

Et courgettes

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Concombre à la menthe

Sauté de dinde à la Provençale

Riz aux lentilles

Fromage

Raisin

Pain

Vendredi



Férialé

Compote et biscottes

Gressin et fromage

Pain et chocolat au lait

Fromage blanc et biscuits

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



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



Menus du 28 octobre au 01 novembre 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	28-oct	salade verte et maïs											X						
		Ravioli au tofu et basilic			X	X	X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	29-oct	Saucisson sec, beurre			X														
		Emincé de bœuf	France	France	X		X								X				
		Purée de pomme de terre			X														
		Yaourt nature			X														
MERCREDI	30-oct	Salade de pomme de terre											X						
		Tarte aux fromages			X	X	X												
		courgettes			X														
JEUDI	31-oct	Yaourt aux fruits			X														
		Concombre à la menthe			X								X						
		Sauté de dinde provençale	France	France	X		X												
		Riz aux lentilles			X														
VENDREDI	01-nov	Fromage			X														
		Fruit																	



Menu des cantines du 04 au 08 novembre 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 d'haricots rouges

Flan de brocolis

Romanesco et boulgour

Yaourt nature

Sirop d'érable

Pain

Mardi

Céleri rémoulade

Lasagnes de saumon

Et épinards

Crème au chocolat

Pain

Mercredi

Tartine de houmous

Sauté de volaille

Purée de carottes

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Potage de légumes

Omelette nature

Coquillettes

Fromage

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Rillettes de thon

Couscous d'agneau

Semoule aux abricots secs

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits frais et p

Banane et biscuits

Pain et fromage

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Pain et chocolat noir

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
Label Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 3

#EGalim
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 novembre 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-nov	Salade d'haricots rouges										X						
		Flan de brocolis, romanesco, boulgour			X	X	X											
		Yaourt nature, sirop d'érable			X													
MARDI	04-nov	Céleri rémoulade				X						X		X				X
		Lasagnes de saumon et épinards			X	X	X			X								
		Crème au chocolat			X													
MERCREDI	06-nov	Tartine de houmous				X	X											
		Sauté de dinde	France	France	X		X											
		Purée de carottes			X													
		fromage			X													
JEUDI	07-nov	Potage de légumes			X													
		Omelette nature				X												
		Coquillettes			X	X	X											
		fromage			X													
VENDREDI	08-nov	compote de pommes																
		Rillettes de thon				X			X			X						X
		couscous d'agneau	France	France	X		X					X						
		Semoule aux abricots secs			X		X											
		fromage			X													
	fruit																	



Menu des cantines du 11 au 15 novembre 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



Férialé

Mardi

Menu **Végétarien**

Betterave rouge, dés de pommes

Pennes semi complète

Sauce Napolitaine

Petits suisses

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées

Quiche au chèvre et épinards

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Salade verte et fromage

Filet de poisson frais

Semoule composée

Yaourt nature

Et confiture

Pain

Vendredi

Feuilleté aux légumes

Sauté de bœuf

Brocolis poêlés

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Pain
et chocolat noir

Pain viennois
et confiture

Compote
et biscuits

Pain et
pâte à tartiner

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



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



Menus du 11 au 15 novembre 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-nov																	
MARDI	12-nov											X						
				X	X	X												
				X														
MERCREDI	13-nov											X						
				X	X	X												
				X														
				X														
JEUDI	14-nov											X						X
				X	X													
				X		X												
				X														
				X														
VENDREDI	15-nov																	
				X	X	X												
		France	France	X		X							X					
				X														
				X														
				X														



Cette année encore, la cuisine centrale et les restaurants scolaires participent à la Semaine Européenne de Réduction des Déchets.
La thématique 2023 est consacrée à la réduction des emballages. Aussi, le self sera 100% sans emballage tout au long de la semaine.



Repas

Lundi

Salade verte et graines

Hachis parmentier

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

Tartine de houmous

Omelette nature

Gratin de butternut

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Rillettes de thon

Manchons de poulet marinés

Poêlée campagnarde

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu *Vegetarien*

Salade verte et graines

Tartiflette végétarienne

Fromage

Fruit

Pain

Vendredi

Salade d'endives et poire

Dos de cabillaud au chorizo

Riz blanc

Yaourt nature

Miel

Pain

Goûters

Pain
et chocolat au lait

Pomme
et palet Breton

Brioche tranchée
et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef
et jus de fruits

Compote
et biscuits

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»
Écoblanc par 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 18 au 22 novembre 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-nov	Salade verte et graines										X					
		Hachis parmentier	France	France	X												
		Fromage			X												
		Fruit															
MARDI	19-nov	Tartine de houmous			X	X											
		Omelette			X												
		Gratin de butternut			X	X											
		Yaourt aux fruits			X												
MERCREDI	20-nov	Rillettes de thon			X				X			X					X
		Manchons de poulet marinés	France	France	X												
		Poêlée campagnarde			X												
		Fromage			X												
JEUDI	21-nov	Salade verte et graines			X							X					X
		Tartiflette végétarienne			X												
		Fromage			X												
		Fruit										X					
VENDREDI	22-nov	Salade d'endives et poire															
		Dos de cabillaud au chorizo			X	X			X								
		Riz pilaf			X												
		Yaourt, 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