



Menu des cantines du 25 au 29 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

Salade verte et graines



Sauté de porc



Brocolis vapeur



Brie



Pomme



Pain



Mardi

Saucisson sec et cornichons



Brandade de poisson



Yaourt nature et sirop d'érable



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de quinoa et boulgour



Œufs durs



Epinards à la crème



Roulé au chocolat



Pain



Jeudi

Radis et beurre



Poulet rôti aux herbes



Pâtes aux lentilles



Bûche de chèvre



Kiwi



Pain



Vendredi

Menu **Végétarien**

Brisures de chou-fleur



Gnocchi au pistou



Emmental



Clémentine



Pain



Repas

Goûters

Compote et biscuits



Gressin et fromage



Pain et chocolat au lait



Fromage blanc et biscuits



Pain et confiture



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»



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



Menus du 25 au 29 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	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES	
LUNDI	25-nov	salade verte et graines																	
		Sauté de porc	France	France	X		X						X						
		Brocolis vapeur																	
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	26-nov	Saucisson sec et cornichons																	
		Brandade de poisson			X		X			X									
		Yaourt nature et sirop d'érable			X														
MERCREDI	27-nov	Salade de quinoa et boulgour					X						X						
		Œufs durs			X	X	X												
		Epinards à la florentine			X		X												
JEUDI	28-nov	Roulé au chocolat			X	X	X												
		Radis et beurre			X														
		Poulet rôti aux herbes	France	France	X		X												
		Pâtes aux lentilles			X	X	X												
		Fromage			X														
VENDREDI	29-nov	Fruit																	
		Brisures de chou fleur				X							X					X	
		Gnocchis au pistou			X	X	X												
		Fromage			X														



Menu des cantines du 02 au 06 décembre 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

Gratin de légumes

et riz

Fruit

Et confiture

Pain

Mardi

Salade verte et graines

Spaghetti

Au saumon

Crème au chocolat

Pain

Mercredi

Salade de pois chiches

Emincé de poulet

Gratin de poireaux

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Velouté de légumes

Omelette nature

Pomme de terre sautée

Fromage

Compote de poires

Pain

Vendredi

Rillettes de thon

Blanquette de veau

Carottes braisées

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits frais et pain

Banane
et biscuits

Pain
et fromage

Pâtisserie du chef

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
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 02 au 06 décembre 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-déc	pizza au fromage			X	X	X												
		Gratin de légumes de saison			X		X												
		Riz			X														
		Yaourt et confiture			X														
MARDI	03-déc	Salade verte et graines			X							X							
		Spaghetti de saumon			X	X	X			X									
		Crème au chocolat			X														
MERCREDI	04-déc	salade de pois chiches										X							
		Emincé de poulet	France	France	X		X												
		Gratin de poireaux			X		X												
		fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	05-déc	Velouté de légumes			X														
		omelette nature				X													
		pomme de terre sautée			X														
		fromage			X														
VENDREDI	06-déc	compote de pomme/poire																	
		Rillettes de thon				X				X		X						X	
		Blanquette de veau			X		X							X					
		Carottes braisées			X														
		fromage			X														
		fruit																	



Menu des cantines du 09 au 13 décembre 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

Betterave rouge



Haut de cuisse de poulet



Purée de pomme de terre



Fromage



Fruit



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Coleslaw de carottes et radis noir



Lasagnes de chèvre et épinards



Coulis de tomates



Yaourt nature



Et miel



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Céleri râpé



Quiche brocolis et fêta



Fromage



Fruit



Pain



Jeudi

Salade verte et graines



Filet de poisson frais



Boullgur pilaf



Fromage blanc



Pain



Vendredi

Salade de lentilles



Rôti de dinde



Gratin de chou-fleur



Fromage



Fruit



Pain



Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins



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



2024



Label Ecocert «En Cuisine»



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



Menus du 09 au 13 décembre 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-déc	Betterave rouge																	
		Haut de cuisse de poulet	France	France	X		X						X						
		Purée de pomme de terre			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	10-déc	Coleslaw carotte/radis noir				X							X					X	
		Lasagnes de chèvre épinards			X	X	X												
		Yaourt et miel			X														
MERCREDI	11-déc	Céleri râpé											X		X				
		Quiche brocolis et fêta			X	X	X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	12-déc	Salade verte et graines				X							X					X	
		Filet de poisson frais			X		X			X									
		Boulgour pilaf			X		X												
		Fromage blanc			X														
VENDREDI	13-déc	Salade de lentilles											X						
		Rôti de dinde	France	France	X		X												
		Gratin de chou-fleur			X		X												
		Fromage			X														
		Fruit																	



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

- Salade verte
- Chili con carné
- Riz blanc
- Fromage
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

- Velouté de potiron
- Omelette nature
- Epinards à la crème
- Yaourt nature
- Et miel
- Pain

Mercredi

- Sardines et beurre
- Fricassée de volaille
- Poêlée forestière
- Fromage
- Fruit
- Pain

Jeudi



Vendredi

- Salade verte et fromage
- Filet de poisson meunière
- Purée de panais
- Yaourt nature
-
- Pain

Goûters

Pain
et chocolat au lait

Pomme
et biscuits

Brioche tranchée
et pâte à tartiner

Pain et
chocolat noir

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»

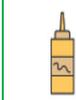


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 16 au 20 décembre 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	16-déc	Salade verte et maïs											X						
		Chili con carné	France	France	X								X						
		Riz blanc																	
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	17-déc	Velouté de potiron			X														
		Omelette nature				X													
		Epinards à la crème			X		X												
		Yaourt et miel			X														
MERCREDI	18-déc	Sardines au beurre			X					X									
		Fricassée de volaille	France	France	X		X												
		Poêlée forestière			X														
		Fromage			X														
JEUDI	19-déc	Fruit																	
		Menu de Noël																	
VENDREDI	20-déc	Salade verte et fromage				X							X						
		Filet de poisson meunière			X		X			X									X
		Purée de panais			X														
		Yaourt nature			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 octobre 2024 :



87% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
77% de BIO



80,13%
du pain
BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont
54,24% BIO et
locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



94,30% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge