



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

# Menu des cantines du 20 au 24 janvier 2025

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

**Macédoine de légumes**

**Poisson meunière**

**Purée de chou-fleur**

**Fromage**

**Clémentines**

**Pain**

**Pâté de campagne et cornichons**

**Daube de bœuf**

**Carottes au jus**

**Yaourt nature et sirop d'érable**

**Pain**

**Menu Végétarien**

**Carottes râpées et lentilles corail**

**Pizza aux fromages**

**Poêlée de légumes**

**Yaourt aux fruits**

**Pain**

**Salade verte et graines**

**Poulet Basquaise**

**Boullgour pilaf**

**Fromage**

**Pomme**

**Pain**

**Menu Végétarien**

**Céleri rémoulade**

**Croziflette aux légumes**

**Fromage**

**Kiwi**

**Pain**

Goûters

Compote et biscuits

Fromage blanc et biscuits

Pain et chocolat au lait

Pain et confiture

Gressins 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

















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

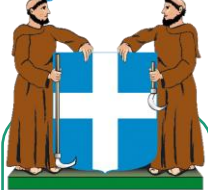
Ville de  
Peymeinade



Menus du 20 au 24 janvier 2025



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	20-janv	Macédoine de légumes				X							X					X	
		Poisson meunière			X	X	X												
		Purée de chou-fleur			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	21-janv	Pâté de campagne, cornichons			X	X	X												
		Daube de bœuf	France	France	X		X												
		Carottes au jus			X														
		Yaourt nature et sirop d'érable			X														
MERCREDI	22-janv	Carottes râpées, lentilles corail											X						
		Pizza aux fromages			X	X	X												
		Poêlée de légumes			X														
		Yaourt aux fruits			X														
JEUDI	23-janv	Salade verte et graines											X						
		Poulet Basquaise	France	France	X		X												
		Boulgour pilaf			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
VENDREDI	24-janv	Céleri rémoulade					X						X		X			X	
		Croziflette aux légumes			X	X	X												
		Fromage			X														
		Fruit																	



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



# Menu des cantines du 27 au 31 janvier 2025

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 aux légumes

Omelette nature

Brocolis sautés

Fromage

Yaourt et confiture

Pain

## Mardi

Salade de chou-fleur

Gratin de poisson

Crème caramel

Pain

## Mercredi

Salade Asiatique

Porc au caramel

Nouilles chinoises

Ananas

Pain

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Velouté de légumes

Chili zin carné

Riz blanc

Fromage

Fruit

Pain

## Vendredi

Rillettes de saumon

Colombo de volaille

Purée Crécy

Fromage

Compote de pommes

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits frais et pain

Pain et chocolat noir

Pain et fromage

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Banane 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»















#EGalim   
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 27 au 31 janvier 2025



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE FRUITS À COQUE	 POISSON POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	27-janv	Feuilleté aux légumes			X	X	X									X		
		Omelette				X												
		Brocolis sautés			X													
		Fromage			X													
		Yaourt nature, confiture			X													
MARDI	28-janv	Salade chou-fleur										X						
		Gratin de poisson			X				X									
MERCREDI	29-janv	Crème caramel			X	X												
		Salade Asiatique										X					X	
		Porc au caramel	France	France	X		X											
		Nouilles chinoises			X	X	X											
JEUDI	30-janv	Ananas																
		Potage de légumes			X													
		Chili zin carné			X													
		Riz blanc																
		Fromage			X													
VENDREDI	31-janv	Compote de pommes																
		Rillettes de saumon								X		X						
		Colombo de volaille	France	France	X		X											
		Purée Crécy			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.



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Repas

Salade d'artichaud

Carottes râpées aux agrumes

Salade verte et graines

Radis, beurre

Salade de pois chiches et lentilles

Poulet rôti

Pâtes semi complète

Quiche aux champignons

Filet de cabillaud

Rôti de veau

Pommes de terre sautées

Sauce Napolitaine

Côtes de blettes

Semoule composée

Gratin de chou-fleur

Fromage

Fromage

Yaourt nature

Fromage

Crêpe au sucre

Fromage blanc et sirop d'érable

Fruit

Et miel

Fruit

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Goûters

Fromage blanc et gressins

Pain et chocolat noir

Pain et pâte à tartiner

Compote et biscuits

Pain viennois et confiture

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»  
Étiqueter pour une restauration collective durable «Bio-Local-Fair»

#EGalim   
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 03 au 07 février 2025



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	03-févr	Salade d'artichaud																
		Poulet rôti	France	France														
		Pommes sautées																
		Fromage			X													
		Crêpes			X	X	X											
MARDI	04-févr	Carottes râpées																
		Pâtes semi complète			X	X	X											
		Sauce à la Napolitaine																
		Fromage blanc			X													
MERCREDI	05-févr	Salade verte et graines				X												X
		Quiche aux champignons			X	X	X											
		Côte de blettes			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
JEUDI	06-févr	Radis, beurre			X													
		Filet de cabillaud			X		X			X								
		Semoule composée			X		X											
		Yaourt et miel			X													
VENDREDI	07-févr	Salade de pois chiches																
		Rôti de veau	France	France														
		Gratin de chou-fleur			X		X											
		Fromage			X													
	Fruit																	



# Menu des cantines du 10 au 14 février 2025

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

Lasagnes de bœuf

Fromage

Fruit

Pain

## Mardi

Menu **Végétarien**

Velouté de courges

Omelette au fromage

Brocolis à la vapeur

Yaourt aux fruits

Pain

## Mercredi

Betterave rouge

Sauté de volaille

Gratin de poireaux

Fromage

Fruit

Pain

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade de lentilles

Polenta aux légumes

Coulis de tomates

Fromage

Fruit

Pain

## Vendredi

Céleri vinaigrette

Filet de colin aux olives

Riz Camarguais

Yaourt nature

Et sirop d'agave

Pain

Repas

Goûters

Pomme   
et gressins

Pain   
et chocolat au lait

Compote   
et pain

Pâtisserie du chef  
et jus de fruits

Brioche   
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   
NIVEAU 3   
Label Ecocert «En Cuisine»









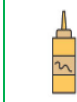





#EGalim   
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 03 au 07 février 2025



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	10-févr	Salade verte				X							X					X
		Lasagnes de bœuf	France	France	X	X	X						X					
		Fromage			X													
MARDI	11-févr	Fruit																
		Velouté de courges			X													
		Omelette au fromage			X	X												
MERCREDI	12-févr	Brocolis vapeur																
		Yaourt aux fruits			X													
		Salade de lentilles											X					
		Sauté de volaille	France	France	X		X											
		Gratin de poireaux			X		X											
JEUDI	13-févr	Fromage			X													
		Fruit																
		Betterave rouge											X					
		Polenta aux légumes			X													
		Coulis de tomates																
VENDREDI	14-févr	Fromage			X													
		Fruit																
		Céleri vinaigrette											X	X				
		Filet de colin aux olives			X		X			X								
		Riz camarguais			X													
		Yaourt et sucre			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



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

Projet Alimentaire Territorial  
du Pays de Grasse

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

De janvier à décembre 2024 :



88% de denrées  
de qualité  
répondant à la  
loi Egalim dont  
78% de BIO



**82,81%**  
du pain  
BIO



**100%**  
des fruits et  
légumes frais  
BIO dont  
**56,29%** BIO et  
locaux



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



**94,68%** des  
produits frais  
(laitages,  
fromages,  
beurre, œufs)  
BIO ou AOP



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

Mise à jour juin 2024