



Menu des cantines du 17 au 21 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 et maïs

Filet de colin au citron

Boulgour pilaf

Chanteneige

Kiwi

Pain

Mardi

Mortadelle et cornichons

Daube de bœuf au curry

Carottes braisées

Fromage blanc et confiture

Pain

Mercredi

Menu Végétarien

Salade de lentilles

Tartiflette au fromage et oignons

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Velouté de potiron

Paella de poulet

Et riz

Gouda

Pomme

Pain

Vendredi

Menu Végétarien

Salade de blé

Parmentier de légumes

Et lentilles corail

Emmental

Orange

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

Pain et confiture

Pain et chocolat au lait

Fromage blanc et biscuits

Gressin 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»



#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 17 au 21 février 2025



			Origine viandes		14 allergènes majeurs													
DATE		MENU	Pays élevage	Pays abattage														
LAIT		ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFITES				
LUNDI	17-févr	Salade verte et maïs											X					
		Filet de colin au citron			X		X			X								
		Boulgour pilaf			X		X											
		Fromage			X													
		Fruit																
MARDI	18-févr	Mortadelle, cornichons																
		Sauté de bœuf au curry	France	France	X													
		Carottes braisées			X													
		Fromage blanc, confiture			X													
MERCREDI	19-févr	Salade de lentilles											X					
		Tartiflette fromage oignons			X													
		Yaourt aux fruits			X													
JEUDI	20-févr	Velouté de potiron			X													
		Paëlla de poulet	France	France	X													
		et riz									X	X						
		Fromage			X													
		Fruit																
VENDREDI	21-févr	Salade de blé											X					
		Parmentier de légumes			X													
		et lentilles corail																
		Fromage			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 24 au 28 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.



Repas

Lundi

Menu **Végétarien**

Feuilleté du fromager



Pennet, sauce tomates



Et champignons



Emmental/Parmesan



Yaourt et sirop d'érable



Pain



Mardi

Salade de brocolis



Blanquette de poisson



Semoule composée



Crème vanille



Pain



Mercredi

Salade haricots rouges et maïs



Poulet rôti



Gratin de blettes



Fromage blanc



Kiwi



Pain



Jeudi

Menu **Végétarien**

Coleslaw



Omelette nature



Pomme de terre sautée



Bûche de chèvre



Pomme



Pain



Vendredi

Rillettes de thon



Colombo de porc



Brocolis poêlés



Brie



Compote de pomme/poire



Pain



Goûters

Salade de fruits
frais et biscuits



Pain
et chocolat noir



Pain
et fromage



Pâtisserie du
chef



Banane
et biscuits



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

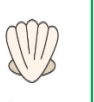
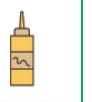


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 24 au 28 février 2025



			Origine viandes		14 allergènes majeurs														
DATE		MENU	Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE FRUITS A COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SESAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	24-févr	Feuilleté du fromager			X	X	X												
		Pennes sauce tomates et champignons			X	X	X												
		emmental/parmesan			X														
		Yaourt, sirop d'érable			X														
MARDI	25-févr	Salade de brocolis											X						
		Blanquette de poissons frais			X		X			X									
		Semoule composée					X												
		Crème vanille			X														
MERCREDI	26-févr	Salade haricots rouges et maïs											X						
		Poulet rôti	France	France	X		X												
		Gratin de blettes			X		X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	27-févr	Coleslaw				X							X						X
		Omelette nature				X													
		Pomme de terre sautée			X														
		Fromage			X														
		Compote pomme/poire																	
VENDREDI	28-févr	Rillette de thon				X				X			X						X
		Colombo de porc	France	France	X		X												
		Brocolis poêlés			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 03 au 07 mars 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.



Repas

Lundi

- Potage de légumes
- Curry de volaille
- Purée de pomme de terre
- Camembert
- Kiwi
- Pain

Mardi

Menu

- Céleri vinaigrette
- Lasagnes de chèvre, fêta
- Lentilles corail et courges
- Yaourt et miel
- Pain

Mercredi

Menu

- Carottes râpées
- Pizza aux légumes
- Emmental
- Orange
- Pain

Jeudi

- Salade verte et graines
- Filet de poisson meunière
- Blé à la provençale
- Fromage blanc
- Pain

Vendredi

- Salade de pois chiches
- Sauté de veau
- Purée de carottes
- Gouda
- Pomme
- 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»
S'applique pour une restauration collective durable «Bio-locale-équitable»



#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 03 au 07 mars 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-mars	Potage de légumes			X													
		Curry de volaille	France	France	X		X											
		Purée de pomme de terre			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
MARDI	04-mars	Céleri, vinaigrette											X		X			
		Lasagnes de chèvre, fêta			X	X	X											
		Lentilles corail et courges			X													
		Yaourt et miel			X													
MERCREDI	05-mars	Carottes râpées											X					
		Pizza aux légumes			X	X	X											
		Fromage			X													
		Fruit																
JEUDI	06-mars	Salade verte et graines											X					
		Filet de poisson meunière			X	X	X			X								
		Blé à la provençale			X		X											
		Fromage blanc			X													
VENDREDI	07-mars	Salade de pois chiches											X					
		Sauté de veau	France	France	X		X											
		Purée de carottes			X													
		Fromage			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 10 au 14 mars 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

Menu Végétarien

Menu Végétarien

Repas

Salade coleslaw

Hachis parmentier

Emmental

Kiwi

Pain

Salade d'endives et noix

Omelette au fromage

Poêlée de légumes de saison

Yaourt aux fruits

Pain

Tartine de houmous

Rôti de dinde

Epinards béchamel

Gouda

Banane

Pain

Betterave rouge

Flan de fêta, brocolis et riz

Brie

Pomme

Pain

Salade verte et croutons

Filet de lieu

Boullgour aux légumes

Yaourt nature

Et confiture

Pain

Goûters

Brioche tranchée
et chocolat au lait

Compote
et biscuits

Pain
et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef
et jus de fruits

Pomme
Biscuits et

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



#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR

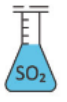


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 10 au 14 mars 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-mars	Salade coleslaw				X							X					X
		Hachis parmentier	France	France	X								X					
		Fromage			X								X					
		Fruit																
MARDI	11-mars	Salade d'endives et noix											X					
		Omelette au fromage				X												
		Poêlée de légumes de saison			X													
		Yaourt aux fruits			X													
MERCREDI	12-mars	Tartine de houmous			X	X	X											
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Brocolis à la béchamel			X		X											
		Fromage			X													
JEUDI	13-mars	Fruit																
		Betterave rouge											X					
		Flan fête, brocolis			X	X												
		Riz																
VENDREDI	14-mars	Fromage			X													
		Fruit																
		Salade verte et croutons			X		X						X					X
		Filet de lieu			X		X			X								
		Boulgour aux légumes			X		X											
		Yaourt nature et confiture			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 :

#EGalim



ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

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



STOP
au gaspillage
alimentaire



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