



Menu des cantines du 17 au 21 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
L'Amérique

Salade verte, oignons rings

Hot dog

Pommes de terre sautées

Cookie

Pain

Goûters

Compote
et biscuits

Mardi
L'Italie

Salade verte, mozzarella

Pâtes à la Bolognaise

Emmental râpé, parmesan

Yaourt et Nocciolata

Pain

Mercredi

Menu

Salade sicilienne

Quiche au fromage et légumes

Salade verte

LA SEMAINE DES LANGUES

Petits suisses aux fruits

Pain

Jeudi
l'Asie

Salade Asiatique

Poulet au gingembre

Riz cantonais

Ananas

Pain

Menu
Vendredi
Turquie et Maroc

Salade de pois chiches

Tajine de légumes et semoule

Bûche de chèvre

Orange

Pain

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



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



Menus du 17 au 21 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	17-mars	Salade verte, oignons rings				X							X					X
		Hot dog	France	France	X	X	X						X					X
		Pommes de terre sautées																
MARDI	18-mars	Cookie			X	X	X											
		Salade verte, mozzarella			X								X					
		Pâtes à la bolognaise			X	X	X											
		Emmental/Parmesan			X													
MERCREDI	19-mars	Yaourt et Nocciolata			X				X									
		Salade sicilienne			X	X	X						X					
		Quiche fromage et légumes			X	X	X											
		Salade verte											X					
JEUDI	20-mars	Petits suisses aux fruits			X													
		Salade Asiatique											X			X		
		Poulet au gingembre	France	France	X		X											
		Riz Cantonais				X												
VENDREDI	21-mars	Ananas																
		Salade de pois chiches											X					
		Tajine de légumes																
		Semoule					X											
		Bûche de chèvre			X													
		Orange																



Menu des cantines du 24 au 28 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

Menu **Végétarien**

Feuilleté du fromager

Chili zin carné

Riz blanc

Yaourt et sucre

Pain

Mardi

Salade verte, mâche et maïs

Filet de poisson meunière au citron

Boulgour pilaf

Crème caramel

Pain

Mercredi

Salade de pois chiches au cumin

Sauté de poulet

Gratin de courgettes

Brie

Poire

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte et roquefort

Omelette nature

Pomme de terre sautée

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Tartine de rilette de thon

Emincé de porc

Chou fleur au paprika

Gouda

Pomme

Pain

Goûters

Salade de fruits
frais et biscuits

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



#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR

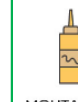


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 24 au 28 mars 2025



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			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-mars	Feuilleté du maraicher			X	X	X						X		X			
		Chili zin carné																
		Riz blanc																
MARDI	25-mars	Yaourt et sucre			X													
		Salade verte, mâche et maïs											X					
		Filet de poisson meunière au citron			X		X			X								
		Boulgour pilaf			X		X											
MERCREDI	26-mars	Crème caramel			X													
		Salade de pois chiches au cumin																
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Gratin de courgettes			X		X											
		Fromage			X													
JEUDI	27-mars	Fruit																
		Salade verte et roquefort			X	X							X					X
		Omelette nature				X												
		Pomme de terre sautée																
VENDREDI	28-mars	Compote de pommes																
		Tartine de rillettes de thon			X	X	X			X								X
		Emincé de porc	France	France	X		X											
		Chou fleur au paprika			X													
		Fromage			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 31 mars au 04 avril 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

Salade verte et maïs



Blanquette de volaille



Riz pilaf



Cantal



Kiwi



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées



Gratin de pâtes



Et légumes



Fromage blanc



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Houmous de haricots rouges



Tarte aux fromages



Epinards à la crème



Emmental



Orange



Pain



Jeudi

Salade de betteraves rouges



Filet de poisson frais



Boulgour



Pomme



Pain



Vendredi

Pâté de campagne,
cornichons



Rôti de veau au romarin



Brocolis à la vapeur



Camembert



Yaourt nature, sucre



Pain



Goûters

Fromage blanc
et gressins



Pain
et chocolat noir



Pain
et confiture



Compote
et biscuits



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»
S'engager pour une restauration collective durable «Bio + locale + saine»



#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

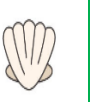
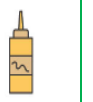
ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

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



Menus du 31 mars au 04 avril 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	31-mars	Salade verte et maïs											X					
		Blanquette de volaille	France	France	X		X											
		Riz pilaf			X													
		Fromage			X													
MARDI	01-avr	Fruit																
		Carottes râpées											X					
		Gratin de pâtes et légumes			X	X	X											
					X													
MERCREDI	02-avr	Fromage blanc			X													
		Houmous de haricots rouges																
		Tarte aux fromages			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
JEUDI	03-avr	Fromage blanc			X													
		Fruit																
		Salade de betteraves rouges											X					
		Filet de poisson frais			X		X			X								
VENDREDI	04-avr	Boulgour			X		X											
		Yaourt nature			X													
		Pâté de campagne, cornichons			X	X	X											
		Rôti de veau au romarin	France	France	X		X											
		Brocolis vapeur																
		Fromage			X													
		Fruit																



Projet Alimentaire Territorial
du Pays de Grasse

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Repas

Lundi

Salade verte et graines



Hachis parmentier

Yaourt nature

Kiwi

Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

Macédoine de légumes

Omelette au fromage

Carottes persillées

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Sardines, beurre



Poulet rôti aux herbes



Gratin de blettes

Camembert

Orange

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Céleri rémoulade



Gnocchi à la Napolitaine



Parmesan

Gouda

Pomme

Pain

Vendredi

Œufs durs



Aïoli de poisson



et légumes



Yaourt nature

Et confiture

Pain

Goûters

Compote
et biscuits

Pain et
fromage

Pain et pâte à tartiner

Tarte aux
pommes et jus de
fruits

Pomme
Biscuits et

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



#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR



Menu des cantines du 07 au 11 avril 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.

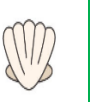
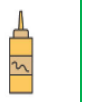


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 07 au 11 avril 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	07-avr	Salade verte et graines											X				X	
		Hachis parmentier	France	France	X								X					
		Yaourt			X													
MARDI	08-avr	Fruit																
		Macédoine de légumes				X							X		X			X
		Omelette au fromage			X	X												
		Carottes persillées			X													
		Yaourt aux fruits			X													
		Sardines, beurre			X					X								
MERCREDI	09-avr	Poulet rôti aux herbes	France	France	X		X											
		Gratin de blettes			X		X											
		Fromage			X													
		Fruit																
		Céleri rémoulade				X							X		X			X
		Gnocchi à la Napolitaine			X	X	X											
		Parmesan			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
JEUDI	10-avr	Céleri rémoulade				X							X		X			X
		Gnocchi à la Napolitaine			X	X	X											
		Parmesan			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
		Œufs durs				X							X					X
VENDREDI	11-avr	Aïoli de poisson				X				X			X					X
		légumes																
		Yaourt 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)



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



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