

Lundi

Tomate mozzarella

Thon sauce Catalane

Spaghetti semi-complet

Parmesan

Pomme

Pain

Mardi

Saucisson sec et beurre

Rosbeef

Haricots verts persillés

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de pâtes

Quiche aux légumes

Fraises

Pain

Jeudi

Carottes râpées

Saucisse de volaille

Lentilles

Gouda

Orange

Pain

Vendredi

Menu **Végétarien**

Radis, beurre

Couscous végétarien

Et semoule

Camembert

Yaourt aux fruits

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

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



Menus du 12 au 16 mai 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	12-mai	Tomate mozzarella			X								X						
		Thon sauce Catalane								X									
		Spaghetti semi-complet			X	X	X												
		Parmesan			X														
		Pomme																	
MARDI	13-mai	Saucisson sec, beurre	France	France	X														
		Rosbeef	France	France	X		X												
		Haricots verts persillés			X														
		Yaourt nature			X														
MERCREDI	14-mai	Salade de pâtes			X	X	X						X					X	
		Quiche aux légumes			X	X	X												
		Fraises																	
JEUDI	15-mai	Carottes râpées											X						
		Saucisse de volaille	France	France	X														
		Lentilles			X														
		Fromage			X														
		Orange																	
VENDREDI	16-mai	Radis, beurre			X														
		Couscous végétarien			X										X				
		et semoule					X												
		Fromage			X														
		Yaourt aux fruits			X														



Menu des cantines du 19 au 23 mai 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 du fromager



Boullgour aux petits légumes



Fromage blanc



Pain



Mardi

Salade d'haricots verts



Dos de cabillaud



Purée verte



Crème chocolat



Pain



Mercredi



Salade de lentilles



Sauté de poulet



Brocolis



Brie



Fraises



Pain



Jeudi

Menu Végétarien



Salade verte et fêta



Pomme de terre sautée



Pomme



Pain



Vendredi



Rillettes de sardines



Sauté de porc



Ratatouille



Emmental



Compote de pomme



Pain



Repas

Goûters

Salade de fruits
frais et biscuits



Pain
et chocolat noir



Pain
et fromage



Pâtisserie du
chef, jus de
fruits



Banane
et biscuits

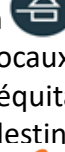


Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

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



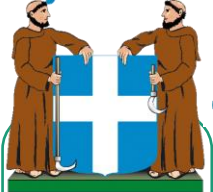
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 19 au 23 mai 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	19-mai	Feuilleté aux fromages			X	X	X											
		Boulgour aux petits légumes			X		X											
MARDI	20-mai	Fromage blanc			X													
		Salade d'haricots verts											X					
		Dos de cabillaud			X		X				X							
		Purée verte			X													
MERCREDI	21-mai	Crème au chocolat			X													
		Salade de lentilles											X					
		Aiguillette de poulet	France	France	X		X											
		Brocolis			X													
		Fromage			X													
JEUDI	22-mai	Fruit																
		Salade verte et fêta			X	X							X					X
		Omelette aux herbes				X												
		Pomme de terre sautée			X													
VENDREDI	23-mai	Fruit																
		Rillettes de sardines				X				X			X					X
		Sauté de porc	France	France	X		X											
		Ratatouille																
		Fromage			X													
		Compote de pommes																



Menu des cantines du 26 au 30 mai 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

Betteraves rouges et maïs



Curry de volaille



Riz créole



Gouda



Abricot



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Concombre à la menthe



Gratin de pâtes



Sauce Napolitaine



Yaourt et miel



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade verte et graines



Œufs durs mayonnaise



Haricots verts vinaigrette



Camembert



Pêche



Pain



Jeudi

Férié

Vendredi

Férié

Goûters

Fromage blanc et gressins



Pain et chocolat noir



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

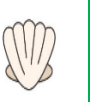
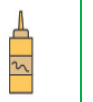


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 26 au 30 mai 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	26-mai	Betteraves rouges, maïs											X					
		Curry de volaille	France	France	X		X						X					
		Riz créole			X													
		Fromage																
		Fruit																
MARDI	27-mai	Concombre à la menthe											X					
		Gratin de pâtes			X	X	X											
		Sauce Napolitaine																
		Yaourt et miel			X													
MERCREDI	28-mai	Salade verte et graines											X					
		Œufs durs mayonnaise				X							X					
		Haricots verts vinaigrette											X					
		Fromage			X													
		Fruit																
JEUDI	29-mai																	
		Férié																
VENDREDI	30-mai																	
		Fermé																



Menu des cantines du 02 au 06 juin 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

Carottes râpées



Hachis parmentier



Bûche de chèvre



Pomme



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**



Tomate et basilic



Flan de fêta



Et brocolis



Yaourt aux fruits



Pain



Mercredi



Houmous



Poulet rôti



Petits pois



Brie



Abricot



Pain



Jeudi

Menu **Végétarien**

Concombre à la crème



Raviolis de légumes



Sauce tomates



Pêche



Pain



Vendredi

Salade verte



Filet de colin façon
fish and chips



Riz pilaf



Yaourt nature



Et sirop d'agave



Pain



Repas

Goûters

Compote
et biscuits



Pain
et chocolat au lait



Pain
et confiture



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

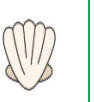
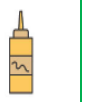


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 02 au 06 juin 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	02-juin	Carottes râpées											X					
		Hachis parmentier	France	France	X								X					
		Fromage			X								X					
MARDI	02-juin	Fruit																
		Tomate, basilic											X					
		Flan de brocolis et fêta			X	X	X											
MERCREDI	02-juin																	
		Yaourt aromatisé			X													
		Houmous																
		Poulet rôti	France	France	X		X											
		Petits pois			X													
JEUDI	02-juin	Fromage			X													
		Fruit																
		Concombre à la crème			X								X					
VENDREDI	02-juin	Tortellini ricotta épinards			X	X	X											
		Fruit			X													
		Salade verte											X					
		Filet de colin			X		X			X								
		Riz plaf																
		Yaourt nature et sirop d'agave			X													



Ville de
Peymeinade



690 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2025 en chiffres

23 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de restauration

350 000 € 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 mars 2025 :

#EGalim

allim
agri ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

95% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
83% de BIO



99% du
pain BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **59,9%**
BIO et locaux



STOP
au gaspillage
alimentaire



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



98% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge

Mise à jour avril 2025