



Menu des cantines du 2 au 6 octobre 2023

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 croutons

Spaghetti semi-complets

Au saumon

Saint Nectaire

Banane

Pain

Mardi

Tartine de thon (thon, mayonnaise, échalotte, ciboulette)

Daube de boeuf

Courgettes au thym

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Taboulé à la menthe

Gratin d'œufs durs

Epinards à la crème

Petits suisses aromatisés

Pain

Jeudi

Salade de tomates

Blanquette de volaille

Blé à l'estragon

Gouda

Pomme

Pain

Vendredi

Menu *Vegetarien*

Lentilles vinaigrette

Lasagnes

De brocolis et carottes

Emmental

Raisin

Pain

Goûters

Compote et gressins

Cracotte et fromage

Brioche et chocolat

Fromage blanc et céréales

Pain et confiture

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

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles

2023
NIVEAU 2
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable + bio + locale + saine

#EGalim
ALIMENTATION.GOUV.FR
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 octobre 2023



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-oct	Salade verte et croustons vinaigrette mayonnaise				X	X					X					X	
		Spaghetti au saumon			X	X	X			X								
		Saint Nectaire			X													
MARDI	03-oct	Banane																
		Tartine de thon			X	X	X		X			X					X	
		Daube de bœuf	France	France	X													
		Courgettes au thym																
MERCREDI	04-oct	Yaourt nature			X													
		Taboulé à la menthe					X											
		Gratin d'œufs durs			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
JEUDI	05-oct	Petits suisses			X													
		Salade de tomates vinaigrette										X						
		Blanquette de veau	France	France	X		X											
		Blé à l'estragon			X		X											
		Gouda			X													
VENDREDI	06-oct	Pomme																
		Lentilles vinaigrette										X						
		Lasagne de brocolis/carottes			X	X	X											
		Emmental			X													
		Raisin																

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 9 au 13 octobre 2023

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 au fromage

Omelette nature

Carottes persillées

Yaourt nature

Pain

Mardi

Betteraves En salade

Poisson frais

Boulgour pilaf

Crème vanille

Pain

Mercredi

Salade de pois chiche

Poulet rôti

Gratin de blettes

Mimolette

Pomme

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées

Pâtes semi complètes

À la napolitaine

Edam

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de riz thon, olives

Émincé de veau

Haricots verts poêlés

Cantal

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Pain et confiture

Banane et chocolat

Pain viennois et chocolat

Pâtisserie et jus de fruits

Pain et fromage

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

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles

2023
NIVEAU 2
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable 100 % locale 100%
www.ecocert.com















#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 09 au 13 octobre 2023



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-oct	Feuilleté fromage			X	X	X												
		Omelette nature				X													
		Carottes persillées			X														
		yaourt nature			X														
MARDI	10-oct	Betterave mayonnaise				X							X						
		Poisson frais							X									X	
		Boulgour pilaf			X		X												
		Crème vanille			X														
MERCREDI	11-oct	Salade de pois chiches vinaigrette											X						
		Poulet rôti	France	France															
		Gratin de blettes			X		X												
		Mimolette			X														
JEUDI	12-oct	Carottes rapées vinaigrette											X						
		Pâtes à la Napolitaine			X	X	X												
		Edam			X														
		Compote de pommes																	
VENDREDI	13-oct	Salade de riz thon olives								X			X						
		Emincé de veau	France	France	X		X												
		Haricots verts poêlés			X														
		Cantal			X														
		Fruit																	

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Cette année, pour la 34^{ème} édition de la semaine du goût, la cuisine centrale met à l'honneur la cuisine régionale !



Repas

Vive la BRETAGNE

- Salade nantaise (mâche, betterave)
- Poisson à la bretonne
- Boulgour
- Fromage blanc
- Crêpe au caramel beurre salé
- Pain

Salade exotique (salade verte, poivrons, croustons, ananas)

- Rougail saucisses
- Riz créole
- Yaourt à la vanille des îles
- Pain

Salade bastiaise (pdt, tomate, œuf, oignon, ciboulette)

Flan brocciu et épinards

Menu Végétarien

Tomme du sud

- Kiwi
- Pain

SAVOIE

Soupe savoyarde (pdt, poireaux, beaufort)

- Tartiflette
- Végé

Menu Végétarien

- Poire
- Pain

Salade niçoise

- Daube provençale
- Carottes au jus
- Bûche de chèvre
- Pomme
- Pain

Goûters

Fromage blanc et céréales

Pain et chocolat

Pain viennois et fromage

Compote et gressins

Galette de riz et pâte à tartiner

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

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles

2023
NIVEAU 2
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine















#EGalim
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 16 au 20/10 2023



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-oct	Salade Nantaise vinaigrette mayoannaise curry			X							X						X
		Poisson à la bretonne			X	X												
		Boulgour			X	X												
		Fromage blanc			X													
MARDI	17-oct	Salade exotique vinaigrette + crème			X	X						X						
		Rougail saucisses	France	France	X													
		Riz créole			X													
		Yaourt à la vanille			X													
MERCREDI	18-oct	Salade Bastiaise vinaigrette				X						X						
		Flan brocciu et épinards			X	X												
		Tomme du sud			X													
		Kiwi																
JEUDI	19-oct	Soupe Savoyarde			X													
		Tartiflette de légumes			X													
		Poire																
VENDREDI	20-oct	Salade Niçoise				X						X						
		Daube provençale	France	France	X		X											
		Carottes au jus			X													
		Bûche de chèvre			X													
		Pomme																

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 23 au 27 octobre 2023

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 croutons
- Hachis parmentier De bœuf
- Emmental
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

- Salade de tomates
- Omelette nature
- Courgettes vapeur
- Petits suisses
- Pain

Mercredi

- Salade de lentilles
- Sauté de volaille
- Gratin de chou-fleur
- Gouda
- Fruit
- Pain

Jeudi

Menu *Vegetarien*

- Potage de légumes
- Pâtes semi complètes
- Sauce tomates
- Tomme blanche
- Fruit
- Pain

Vendredi

- Céleri rémoulade
- Filet de colin
- Riz pilaf
- Yaourt nature
- Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuit

Fruit et gressins

Pain et fromage

Pâtisserie et jus de fruit

Pain au chocolat du boulanger

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

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles









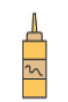







INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 23 au 27 octobre 2023



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 CEUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	23-oct	Salade verte et croustons vinaigrette				X						X						
		Hachis parmentier	France	France	X													
		Emmental			X													
MARDI	24-oct	Fruit																
		Tomates vinaigrette										X						
		Omelette				X												
		Courgettes vapeur			X													
MERCREDI	25-oct	Petits suisses aromatisés			X													
		Salade de lentilles vinaigrette										X						
		Sauté de volaille	France	France	X		X											
		Gratin de chou fleur			X		X											
JEUDI	26-oct	Gouda			X													
		Fruit																
		Potage de légumes																
		Pennes sauce tomates			X	X	X											
VENDREDI	27-oct	Tomme blanche			X													
		Fruit																
		Céleri rémoulade mayonnaise				X						X						X
		Filet de colin			X		X				X							
		Riz pilaf			X													
		yaourt nature			X													

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Ville de
Peymeinade



690 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2023 en chiffres

24 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de restauration
1 chargée de projet

300 000 € de
budget annuel
dédié à l'achat
de denrées de
qualité



De nombreuses actions de lutte
contre le gaspillage alimentaire
Environ 90g par repas
(résultats défi Assiettes Vides-
Nov22)
(moyenne nationale 120g)

De janvier à juin 2023 :



84% du
pain BIO
et local



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **64%**
BIO et locaux



82% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
69% de BIO



100%
des poissons
labellisés
pêche
durable MSC



75% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100%
des viandes
BIO ou
Label
Rouge