



Menu des cantines du 29 janvier au 2 février 2024

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

Céleri rémoulade

Brandade de poisson

Camembert

Kiwi

Pain

Mardi

Œufs durs mayonnaise

Daube de bœuf à la provençale

Jardinière de légumes

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Salade de haricots rouges, poivrons

Tarte aux fromages

Brocolis

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Salade verte, croutons

Poulet basquaise

Boulgour aux oignons

Emmental

Pomme

Pain

Vendredi

Menu *Vegetarien*

Taboulé au cumin

Polenta

Carottes poêlées

Cantal

Crêpe au sucre

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscottes

mage à tartiner et cracottes

Pain et chocolat au lait

Pâtisserie du chef

Pain et chocolat noir

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

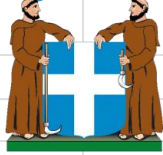
2023
NIVEAU 2
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable 100% locale 100% saine
www.ecocert.com

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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

Ville de
Peymeinade



Menus du 26 janvier au 02 février 2024



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	29-janv	Céleri rémoulade				X							X					X
		Brandade de poisson			X					X								
		Edam			X													
MARDI	30-janv	Fruit																
		Œufs durs mayonnaise				X						X						X
		Daube de bœuf provençale	France	France			X											
MERCREDI		Jardinière de légumes			X													
		Yaourt nature			X													
	31-janv	Salade d'haricots rouges, poivrons										X						
JEUDI		Tarte aux fromages			X	X	X											
		Brocolis			X													
		Yaourt aux fruits			X													
	01-févr	Salade verte et croutons				X	X					X						X
		Poulet basquaise	France	France	X													
VENDREDI		Boulgour aux oignons			X		X											
		Emmental			X													
		Fruit																
	02-févr	Taboulé au cumin					X											
		Polenta			X													
	Carottes			X														
	Cantal			X														
	Crêpe au sucre			X	X	X												



Menu des cantines du 5 au 9 février 2024

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**

Pizza au fromage

Gratin de pâtes

Sauce tomate

Fromage blanc

Pain

Mardi

Betterave rouge

Filet de poisson frais

Semoule composée

Crème vanille

Pain

Mercredi

Salade marocaine

Sauté de poulet

Légumes poêlés

Babybel

Fruit

Pain



Salade de carottes et lentilles corail

Blanquette végétarienne

Légumes de saison

Moelleux aux pommes et noisettes

Pain

Nouvel An Chinois 2024

Salade asiatique

Porc au caramel

Riz cantonais

Camembert

Salade fruits exotiques

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits

Banane et biscuits

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Fromage blanc et biscuits

Pain et chocolat noir

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
















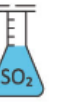
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Ville de
Peymeinade



Menus du 05 au 09 février 2024



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	05-févr	Pizza au fromage			X	X	X											
		Gratin de pâtes			X	X	X											
		Sauce tomates																
MARDI	06-févr	Fromage blanc			X													
		Betterave rouge vinaigrette										X						
		Filet de poisson frais			X					X								
MERCREDI	07-févr	Semoule composée					X											
		Crème vanille			X													
		Salade Marocaine										X						
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Légumes Poêlés			X													
JEUDI	08-févr	Brie			X													
		Fruit																
		Salade carottes lentilles corail																
VENDREDI	09-févr	Blanquette végétarienne			X									X				
		Légumes de saison			X		X											
		Moelleux aux pommes et noisettes			X	X	X		X									
		Salade Asiatique										X					X	
		Porc au caramel	France	France	X													
		Riz cantonais				X												
		Camembert			X													
		Salade de fruits exotiques																



Menu des cantines du 12 au 16 février 2024



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, maïs

Curry de volaille

Purée de pomme de terre

Gouda

Fruit

Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

Coleslaw

Flan brocolis féta

Riz créole

Petits suisses aux fruits

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Salade de pâtes

Quiche aux fromages

Choux de Bruxelles

Tomme blanche

Fruit

Pain

Jeudi

Radis, beurre

Poisson meunière

Boullgour pilaf

Yaourt nature

Pain

Vendredi

Lentilles vinaigrette

Rôti de veau

Gratin de chou-fleur

Brie

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc
Et gressins

Pain
Et chocolat noir

Pain viennois
Et confiture

Compote
Et madeleine

Pain
et pâte à tartiner

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 + bio + locale + saine
www.labelcocartine.com

#EGalim
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION









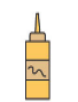





INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

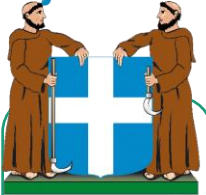
Ville de
Peymeinade



Menus du 12 au 16 février 2024



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	12-févr	Salade verte et maïs				X							X					X	
		Curry de volaille	France	France	X		X												
		Purée de pomme de terre			X														
		Gouda			X														
		Fruit																	
MARDI	13-févr	Coleslaw				X							X						
		Flan de fêta brocolis			X	X													
		Riz créole																	
		Petits suisses aromatisés			X														
MERCREDI	14-févr	Salade de pâtes											X						
		Quiche au fromage			X	X	X												
		Choux de Bruxelles			X														
		Tomme blanche			X														
		Fruit																	
JEUDI	15-févr	Radis, beurre			X														
		Poisson meunière			X	X	X			X									
		Boulgour pilaf			X														
		Yaourt nature			X														
VENDREDI	16-févr	Lentilles vinaigrette											X						
		Rôti de veau	France	France															
		Gratin de chou fleur			X		X												
		Edam			X														
		Fruit																	



Menu des cantines du 19 au 23 février 2024

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

Potage de légumes

Lasagnes de bœuf

Emmental

Fruit

Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

Salade verte

Gratin œufs
Béchamel à la tomate

Épinards

Yaourt
confiture

Pain

Mercredi

Salade
de pomme de terre

Poulet
sauce chasseur

Purée de céleri

Buche de chèvre

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Chou-fleur
Sauce fromage blanc

Chili zin carne

Riz blanc

Mimolette

Fruit

Pain

Vendredi

Carottes râpées

Filet de colin
au citron

Semoule
au safran

Yaourt nature

Pain

Repas

Goûters

Pain
Et chocolat au lait

Pomme
Et moelleux nature

Pain
et fromage à
tartiner

Pâtisserie du chef

Viennoiserie du
boulangier

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
www.labelcocartine.com















#EGalim
ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

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



Menus du 19 au 23 février 2024



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	19-févr	Potage de légumes																	
		Lasagnes de bœuf			x	x	x												
		Emmental			x														
MARDI	20-févr	Fruit																	
		Salade verte, emmental				x						x							x
		Gratin d'œufs, béchamel			x	x	x												
		Epinards			x														
MERCREDI	21-févr	Yaourt, confiture			x														
		Salade de pomme de terre										x							
		Poulet chasseur	France	France	x														
		Purée de céleri			x										x				
		Bûche de chèvre			x														
JEUDI	22-févr	Fruit																	
		Chou fleur, fromage blanc			x														
		Chili zin carné			x														
		Riz blanc																	
		Mimolette			x														
VENDREDI	23-févr	Fruit																	
		Carottes râpées										x							
		Filet de colin au citron			x					x									
		Semoule au safran					x												
		yaourt nature			x														



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

2023



Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE

NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com
version 02 du 11 février 2022

1 nouveau
label !!

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

De janvier à décembre 2023 :



78% du
pain BIO
et local



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **62%**
BIO et locaux



83% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
71% de BIO



100%
des poissons
labellisés
pêche
durable MSC



84% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100%
des viandes
BIO ou
Label
Rouge

Mise à jour décembre 2023