



La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 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

Filet de poisson meunière

Riz pilaf

Gouda

Pomme

Pain

Mardi

Saucisson sec, cornichons

Daube de bœuf

Brocolis poêlés

Fromage blanc
Miel

Pain

Mercredi

Menu *Végétarien*

Salade sicilienne

Quiche fromage et légumes

Salade verte

Petits suisses

Pain

Jeudi

Choux fleur vinaigrette

Sauté de poulet forestière

Purée de pomme de terre

Emmental

Mandarine

Pain

Vendredi

Menu *Végétarien*

Lentilles au curry

Tajine de légumes

Semoule composée

Brie

Orange

Pain

Repas



Goûters

Compote
et biscottes

Cracotte et
fromage

Pain et
chocolat au lait

Fromage blanc
et biscuits

Pain
et confiture

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

Contrôlé par **2022**
Niveau 1

Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 25 au 29 mars 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 | 25-mars | Potage de légumes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Filet de poisson meunière | | | X | X | X | | | X | | | | | | | | | |
| | Riz pilaf | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gouda | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARDI | 26-mars | Saucisson sec, cornichons | France | France | X | | | | X | | | | | | | | | |
| | Daube de bœuf | France | France | X | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Brocolis poêlés | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | fromage blanc et miel | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| MERCREDI | 27-mars | salade sicilienne | | | | X | X | | | | | X | | | | | | |
| | Quiche, fromage et légumes | | | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Salade verte | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| | Petits suisses | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | 28-mars | Chou fleur vinaigrette | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| | Sauté de poulet forestière | France | France | X | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Purée de pomme de terre | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VENDREDI | 29-mars | Lentilles au curry | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| | Tajine de légumes | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Semoule composée | | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Brie | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | fruit | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Menu des cantines du 01 au 5 avril 2024

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 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



Férieré

Mardi

Macédoine de légumes

Dos de colin au citron

Boulgour pilaf

Crème vanille

Pain

Mercredi

Salade Marocaine

Sauté de poulet

Gratin de courges

Camembert

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte, graines grillées

Omelette nature

Pommes de terre sautées

Emmental

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de riz et olives

Emincé de porc

Choux fleur au paprika

Mimolette

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Banane et biscuit

Pain et fromage

Pâtisserie du chef

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

Contrôlé par **ECOCERT** EN CUISINE Niveau 1

2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#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 01 au 05 avril 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 | 01-avr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARDI | 02-avr | Macédoine de légumes | | | | X | | | | | | | X | | | | | X |
| | | Dos de colin au citron | | | X | | X | | | X | | | | | | | | |
| | | Boulgour pilaf | | | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | | Crème vanille | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| MERCREDI | 03-avr | Salade Marocaine | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| | | Sauté de poulet | France | France | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | | Gratin de courges | | | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | | Camembert | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Fruit | | | | | | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | 04-avr | Salade verte, graines grillées | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| | | Omelette nature | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| | | Pommes de terre sautées | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Emmental | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Compote de pommes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VENDREDI | 05-avr | salade de riz et olives | | | | X | | | | | | | X | | | | | X |
| | | Emincé de porc label rouge | France | France | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | | Chou fleur au paprika | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mimolette | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | fruit | | | | | | | | | | | | | | | | |



Menu des cantines du 8 au 12 avril 2024

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 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

Blanquette de volaille

Semoule composée

Cantal

Fruit

Pain

Mardi

Menu *Vegetarien*

Salade verte et maïs

Gratin de pâtes

Et légumes

Emmental

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Houmous d'haricots rouges

Tarte aux fromages

Epinards à la crème

Bûche de chèvre

Fruit

Pain

Jeudi

Radis, beurre

Filet de poisson frais

Riz safrané

Yaourt nature

Pain

Vendredi

Salade du meunier

Rôti de veau au romarin

Brocolis vapeur

Edam

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

2022

Contrôlé par EN CUISINE

Niveau 1

Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#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 08 au 12 avril 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 | 08-avr | Carottes rapées | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| | | Blanquette de volaille | France | France | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | | Semoule composée | | | | | X | | | | | | | | | | | |
| | | Cantal fruit | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| MARDI | 09-avr | Salade verte et maïs | | | | X | | | | | | | X | | | | | X |
| | | Gratin de pâtes et légumes | | | X | X | X | | | | | | | | | | | |
| | | Emmental | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Yaourt aux fruits | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| MERCREDI | 10-avr | Houmous d'haricots rouges | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Tarte aux fromages | | | X | X | X | | | | | | | | | | | |
| | | Epinards à la crème | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Bûche de chèvre fruit | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | 11-avr | Radis, beurre | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Filet de poisson frais | | | X | | X | | | X | | | | | | | | |
| | | Riz safrané | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Yaourt nature | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| VENDREDI | 12-avr | Salade du meunier | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| | | Rôti de veau au romarin | France | France | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Brocolis vapeur | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Edam fruit | | | X | | | | | | | | | | | | | |



Menu des cantines du 15 au 19 avril 2024

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 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

- Betterave rouge Bio
- Chili con carné Bio
- Riz blanc Bio
- Tomme de Savoie Bio
- Fruit Bio
- Pain BIO LOCAL

Mardi

Menu **Végétarien**

- Céleri rémoulade Bio
- Omelette à la provençale Bio
- Carottes persillées Bio
- Fromage blanc Bio
- Pain BIO LOCAL

Mercredi

- Salade de lentilles corail Bio
- Poulet rôti aux herbes Bio
- Gratin de blettes Bio
- Emmental Bio
- Fruit Bio
- Pain BIO LOCAL

Jeudi

Menu **Végétarien**

- Coleslaw Bio
- Gnocchi à la Napolitaine Bio
- Parmesan Bio
- Gouda Bio
- Fruit Bio
- Pain BIO LOCAL

Vendredi

- Salade verte et fromage Bio
- Filet de lieu noir Bio
- Pomme vapeur Bio
- Yaourt nature Bio
- Pain BIO LOCAL

Goûters

Compote et biscuits

Bio Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef

Bio Pain et chocolat au lait

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

2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

Contrôlé par **ECOCERT** EN CUISINE
Niveau 1

#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 15 au 19 avril 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 | 15-avr | Betterave rouge | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Chili con carné | France | France | X | | | | | | | | X | | | | | | |
| | | Riz blanc | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Tomme de Savoie fruit | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| MARDI | 16-avr | Céleri rémoulade | | | | X | | | | | | | X | | | | | X | |
| | | Omelette à la provençale | | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | Carottes persillées | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Fromage blanc | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| MERCREDI | 17-avr | Salade de lentilles corail | | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| | | Poulet rôti aux herbes | France | France | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Gratin de blettes | | | X | | X | | | | | | | | | | | | |
| | | Emmental fruit | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | 18-avr | Coleslaw | | | | X | | | | | | | X | | | | | X | |
| | | Gnocchi à la Napolitaine | | | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | | Parmesan | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Gouda fruit | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| VENDREDI | 19-avr | salade verte et fromage | | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| | | Filet de lieu noir | | | X | | X | | | X | | | | | | | | | |
| | | Pomme vapeur | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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