



# Menu des cantines du 22 au 26 avril 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
- Brandade de poisson
- Emmental
- Kiwi
- Pain

## Mardi

- Saucisson sec, beurre
- Emincé de bœuf
- Gratin de chou-fleur
- Yaourt nature
- Pain

## Mercredi

### Menu Végétarien

- Salade de riz
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Fromage blanc
- Pain

## Jeudi

- Carottes râpées
- Sauté de volaille
- Lentilles du Puy
- Camembert
- Pomme
- Pain

## Vendredi

### Menu Végétarien

- Rillettes de sardines
- Pennes semi complètes
- À la sauce tomates
- Gouda
- Banane
- Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

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

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 22 au 26 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	22-avr	Salade verte																	
		Brandade de poisson			X					X									
		Emmental			X														
		Fruit																	
MARDI	23-avr	Saucisson sec, beurre	France	France	X		X		X										
		Emincé de bœuf	France	France	X		X												
		Gratin de chou-fleur			X		X												
		Yaourt nature			X														
MERCREDI	24-avr	Salade de riz											X						
		Pizza 3 fromages			X	X	X												
		Salade verte											X						
JEUDI	25-avr	Fromage blanc			X														
		Carottes râpées											X						
		Sauté de volaille	France	France	X		X												
		Lentilles du puy			X														
		Camembert			X														
VENDREDI	26-avr	Fruit																	
		Rillettes de sardines				X												X	
		Pâtes sauce tomates			X	X	X												
		Gouda			X														
		Fruit																	



# Menu des cantines du 29 avril au 3 mai 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**

Feuilleté au fromage

Flan brocolis et fêta

Riz blanc

Yaourt aux fruits

Pain

## Mardi

Asperges, vinaigrette

Filet de colin

Boulgour pilaf

Crème au chocolat

Pain

## Mercredi



# Férialé

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte et maïs

Omelette aux herbes

Pommes de terre sautées

Gouda

Compote de pommes

Pain

## Vendredi

Salade de pois chiches et poivrons

Rôti de porc

Gratin de courgettes

Mimolette

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Brioche tranchée et confiture

Banane biscuits

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

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 29 avril au 03 mai 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	29-avr	Feuilleté au fromage			x	x	x												
		Flan de brocolis, fêta, riz			x	x	x												
MARDI	30-avr	Yaourt aux fruits			x														
		Asperges vinaigrette										x							
		Filet de colin			x		x			x									
		Boulgour pilaf			x		x												
MERCREDI	01-mai	Crème chocolat			x														
JEUDI	02-mai	Salade verte et maïs										x							
		Omelette aux herbes			x	x													
		Pomme de terre sautées			x														
		Gouda			x														
VENDREDI	03-mai	Salade de pois chiches et poivrons										x							
		Rôti de porc	France	France			x												
		Gratin de courgettes			x		x												
		Mimolette			x														
		Fruit																	





# Menu des cantines du 6 au 7 mai 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

- Macédoine de légumes
- Curry de volaille
- Riz créole
- Emmental
- Fruit
- Pain

## Mardi

Menu *Vegetarien*

- Concombre à la crème
- Gratin de pâtes à la Napolitaine
- Emmental râpé/ parmesan
- Yaourt nature
- Pain

## Mercredi



## Jeudi

Férié

## Vendredi

Férié

Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins

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

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 06 au 7 mai 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	06-mai	Macédoine de légumes				x												x	
		Curry de volaille	France	France	x		x												
		Riz créole			x														
		Edam			x														
		Fruit																	
MARDI	07-mai	Concombres à la crème			x								x						
		Gratin de pâtes à la Napolitaine			x	x	x												
		emmental/parmesan			x														
		Yaourt nature			x														
MERCREDI	08-mai																		
JEUDI	09-mai																		
VENDREDI	10-mai																		



# Menu des cantines du 13 au 17 mai 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

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Repas

Tomates au basilic

Hachis parmentier

Emmental

Compote de pommes

Pain

Menu *Végétarien*

Salade verte et graines de courge

Pâtes sauce courgettes

Parmesan, emmental râpé

Tomme Catalane

Kiwi

Pain

Œufs durs

Poulet rôti

Petits pois, carottes

Pomme

Pain

Menu *Végétarien*

Salade verte et croutons

Omelette nature

Haricots verts

Cantal

Banane

Pain

Salade de lentilles et carottes râpées

Filet de poisson

Riz pilaf

Yaourt nature

Pain

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Pâtisserie

Pain et chocolat au lait

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



2022  
Un restaurant  
+Bio  
+Local  
+Sain  
+Durable



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



Menus du 13 au 17 mai 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	13-mai	Tomates au basilic																		
		Hachis parmentier	France	France	x															
		Emmental			x															
		Compotes de pommes																		
MARDI	14-mai	Salade verte et graines de courges																		
		Pâtes sauce courgettes			x	x	x													
		Parmesan/emmental râpé			x															
		Tomme Catalane			x															
MERCREDI	15-mai	Fruit																		
		Œufs durs				x														
		Poulet rôti	France	France	x		x													
		Petits pois/carottes			x															
JEUDI	16-mai	Fruit			x															
		Salade verte et croustons					x													
		Omelette nature				x														
		Haricots verts			x															
VENDREDI	17-mai	Cantal			x															
		Fruit																		
		Salade de lentilles et carottes râpées																		
		Filet de poisson			x		x				x									
		Riz pilaf			x															
		Yaourt nature			x															





Ville de  
Peymeinade



690 repas  
scolaires  
préparés chaque  
jour

# La Restauration Scolaire 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 janvier à décembre 2023 :



78% du  
pain BIO  
et local



100% des  
fruits et  
légumes  
frais BIO



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

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