



Menu des cantines du 21 au 24 mai 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

Férié

Mardi

Mercredi

Menu *Vegetarien*

Jeudi

Vendredi

Menu *Vegetarien*

Pâté de campagne, cornichons



Croque au fromage



Tomates à la vinaigrette



Salade de lentilles



Daube de bœuf



Omelette nature



Poulet basquaise



Pâtes semi complète



Petits pois, carottes



Epinards à la crème



Boulgour pilaf



Sauce aux champignons



Yaourt nature



Fromage blanc



Cantal



Emmental



Pain



Pain



Pain



Pain



Goûters

Craquottes 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

















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



Menus du 21 au 24 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	21-mai																	
MARDI	22-mai	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X											
		Daube de bœuf	France	France			X											
		Petits pois, carottes			X													
		Yaourt nature			X													
MERCREDI	23-mai	Croque au fromage			X		X											
		Omelette nature				X												
		Epinards à la crème			X													
		Fromage blanc			X													
JEUDI	24-mai	Tomates vinaigrette											X					
		Poulet basquaise	France	France			X											
		Boulgour pilaf			X		X											
		Gouda			X													
		Fruit																
VENDREDI	25-mai	Salade de lentilles										X						
		Pâtes semi complète			X	X	X											
		Sauce aux champignons			X		X											
		Edam			X													
		fruit																



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

Menu **Végétarien**

Crêpe au fromage 

 Quenelles forestières 

 Gratin de brocolis 

 Yaourt nature 

Pain 

Mardi

 Salade verte et maïs 

 Filet de lieu noir 

 Riz aux courgettes 

 Crème caramel 

Pain 

Mercredi

 Salade Marocaine 

 Emincé de volaille 

 Poêlée d'aubergines 

Camembert 

Fraises 

Pain 

Jeudi

Menu **Végétarien**

 Tomates vinaigrette 

Omelette nature 

 Pommes de terre sautées 

 Saint Nectaire 

Compote de pommes 

Pain 

Vendredi

 Rillettes de saumon 

 Colombo de porc 

 Haricots verts 

 Emmental 

 Pomme 

Pain 

Repas

Goûters

 Salade de fruits 





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  

2023 
NIVEAU 2
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.label-ecocert.com




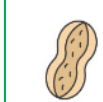



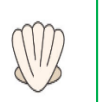
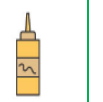

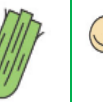
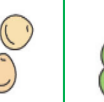


#EGalim 
ALIMENTATION.GOV.FR
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION 

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



Menus du 27 au 31 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	27-mai	Crêpes au fromage			X	X	X											
		Quenelles forestières			X	X	X											
		Gratin de brocolis			X													
MARDI		yaourt nature			X													
	28-mai	Macédoine de légumes				X						X						X
		Filet de lieu noir			X		X			X								
		Riz aux courgettes			X													
MERCREDI		Crème caramel			X													
	29-mai	Salade Marocaine																
		Emincé de volaille	France	France	X		X											
		Poêlée d'aubergines																
JEUDI		Camembert			X													
		Fruit																
	30-mai	Tomates vinaigrette										X						
		Omelette nature				X												
		Pommes de terre sautées			X													
VENDREDI		Saint Nectaire			X													
		Compote d'abricots																
	31-mai	Rillettes de saumon				X			X			X						X
		Colombo de porc label rouge	France	France	X		X											
		Haricots verts			X													
	Emmental			X														
	fruit																	



Menu des cantines du 03 au 07 juin 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu **Végétarien**

Menu **Végétarien**

Repas

Betterave rouge

Tomates vinaigrette

Carottes râpées

Melon

Salade d'haricots rouges

Blanquette de volaille

Chili zin carné

Tarte aux fromages

Filet de poisson frais

Sauté de bœuf à l'estragon

Semoule composée

Riz blanc

Courgettes poêlées

Boullgour aux oignons

Ratatouille Niçoise

Bûche de chèvre

Crème chocolat

Ossau Iraty

Fromage blanc

Emmental

Abricot

Pêche

Nectarine

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

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

















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



Menus du 03 au 07 juin 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	03-juin	Betterave rouge										X							
		Blanquette de volaille	France	France	X		X						X						
		Semoule composée					X												
		Bûche de chèvre fruit			X														
MARDI	04-juin	Tomates vinaigrette										X							
		Chili zin carné			X														
		Riz blanc																	
		Crème chocolat			X														
MERCREDI	05-juin	Carottes râpées										X							
		Tarte aux fromages			X	X	X												
		Courgettes poêlées																	
		Ossau Iraty fruit			X														
JEUDI	06-juin	Melon																	
		Filet de poisson frais			X					X									
		Boulgour aux oignons			X		X												
VENDREDI	07-juin	Fromage blanc			X														
		Salade d'haricots rouges										X							
		Sauté de bœuf à l'estragon	France	France	X		X												
		Ratatouille niçoise																	
		Emmental fruit			X														



Menu des cantines du 10 au 14 juin 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas

Salade d'haricots verts

Lasagnes de bœuf

Cantal

Fruit

Pain

Concombre vinaigrette

Flan de courgettes, fêta

Et riz

Fromage blanc aux fruits

Pain

Tartine de houmous

Fricassée de poulet aux herbes

Poêlée de légumes

Gouda

Fruit

Pain

Pastèque

Pâtes semi complètes

À la Napolitaine

Edam

Fruit

Pain

Melon

Filet de colin au citron

Semoule aux légumes

Yaourt nature

Pain

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef

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



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



Menus du 10 au 14 juin 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	10-juin	Salade d'haricots verts											X						
		Lasagnes de bœuf	France	France	X	X	X												
		Cantal fruit			X														
MARDI	11-juin	Concombre vinaigrette											X						
		Flan courgettes, fêta, riz			X	X	X												
		Fromage blanc aux fruits			X														
MERCREDI	12-juin	Tartine de houmous					X												
		Fricassée de poulet aux herbes	France	France	X		X												
		Poêlée de légumes																	
		Gouda fruit			X														
JEUDI	13-juin	Pastèque																	
		Pâtes à la Napolitaine			X	X	X												
		Edam Fruit			X														
VENDREDI	14-juin	Melon																	
		Filet de colin								X									
		Semoule aux légumes					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

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 :



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



78% du
pain BIO
et local



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



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