



Menu des cantines du 17 au 21 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

Tomates au basilic

Dos de cabillaud au fenouil

Boulgour pilaf

Emmental

Abricot

Pain

Mardi

Salade composée

(pomme de terre, tomates, olives, mayonnaise)

Rôti de bœuf

Camembert

Fromage blanc

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Taboulé à l'oriental

Quiche aux fromages

Courgettes poêlées

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Melon

Poulet rôti

Lentilles au curry

St Nectaire

Pêche

Pain

Vendredi

Menu **Végétarien**

Concombre à la menthe

Tortellinis ricotta épinards

Sauce tomates

Cantal

Nectarine

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscottes

Cracottes 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 17 au 21 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	17-juin	Tomates au basilic											X					
		Dos de cabillaud au fenouil			X		X			X								
		Bulgour pilaf			X													
		Emmental			X													
		Fruit																
MARDI	18-juin	Salade composée				X							X					X
		Rôti de bœuf	France	France														
		Camembert			X													
		Fromage blanc			X													
MERCREDI	19-juin	Taboulé à l'oriental					X											
		Quiche aux fromages			X	X	X											
		Courgettes poêlées																
		Yaourt aux fruits			X													
JEUDI	20-juin	Melon																
		Poulet rôti	France	France	X		X											
		Lentilles au curry			X													
		St Nectaire			X													
		Fruit																
VENDREDI	21-juin	Concombre à la menthe			X								X					
		Tortellinis ricotta épinards			X	X	X											
		Sauce champignons			X		X											
		Cantal			X													
		fruit																



Menu des cantines du 24 au 28 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

Menu **Végétarien**

Pizza au fromage

Chili zin carné

Riz blanc

Yaourt nature

Pain

Mardi

Betteraves rouges et maïs

Filet de poisson frais

Blé à l'estragon

Glace

Pain

Mercredi

Lentilles au curry

Manchons de poulet marinés

Petits pois

Mimolette

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Tomates vinaigrettes

Omelette nature

Haricots verts

Saint Paulin

Compote pommes/fraises

Pain

Vendredi

Salade de pâtes composée (tomates, poivrons, oignons)

Rôti de porc

Gouda

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits et pain

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

















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



Menus du 24 au 28 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	24-juin	Pizza au fromage			X	X	X											
		Chili zin carné																
		Riz blanc																
		yaourt nature			X													
MARDI	25-juin	Betterave rouge, maïs										X						
		Filet de poisson frais			X				X									
		Blé à l'estragon			X													
		Glace			X	X												
MERCREDI	26-juin	Lentilles au curry										X						
		Manchons de poulet marinés	France	France														
		Petits pois			X													
		Mimolette			X													
		Fruit																
JEUDI	27-juin	Tomates vinaigrette										X						
		Omelette nature			X	X												
		Haricots verts			X													
		Saint Paulin			X													
		Compote pommes/fraises																
VENDREDI	28-juin	Salade de pâtes composée			X	X	X					X						X
		Rôti de porc	France	France														
		Gouda			X													
		fruit																



Menu des cantines du 01 au 05 juillet 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

Salade d'haricots verts	Tomates mozzarella	Pastèque	Salade de riz composée (tomates, oignons, fromage)	Sandwich jambon de dinde
Sauté de poulet	Brouillade d'œufs	Pizza aux légumes	Rôti de veau	Gressin
Pommes de terre sautées	Légumes grillés	Salade verte	Yaourt nature	Fromage à tartiner
Tomme blanche	Fromage blanc et miel	Ossau Iraty	Fruit	Fruit
Fruit		Fruit		
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/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

















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	01-juil	Salade d'haricots verts										X					
		Sauté de poulet	France	France	X		X										
		Pommes de terre sautées															
		Tomme blanche fruit			X												
MARDI	02-juil	Tomates mozzarella			X							X					
		Brouillade d'œufs			X	X											
		Légumes grillés															
		Fromage blanc et miel			X												
MERCREDI	03-juil	Pastèque															
		Pizza aux légumes			X	X	X										
		Salade verte										X					
		Ossau Iraty fruit			X												
JEUDI	04-juil	Salade de riz composée										X					
		Rôti de veau															
		Yaourt nature			X												
VENDREDI	05-juil	Sandwich jambon de dinde	France	France	X	X	X										
		Gressin				X	X										
		Fromage à tartiner			X												
		fruit															



Menu des cantines du 08 au 12 juillet 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

- Melon Bio
- Chili con carné Bio
- Riz blanc Bio
- Saint Nectaire Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio

Mardi

- Salade de pomme de terre composée Bio (tomate, œuf, olives, mayonnaise)
- Rôti de dinde Bio
- Fromage blanc Bio
- Pain Bio

Mercredi

- Salade de pois chiches Bio
- Curry de volaille Bio
- Haricots verts persillés Bio
- Emmental Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio

Jeudi

Menu **Végétarien**

- Tomates au basilic Bio
- Lasagnes de chèvre Bio
- Epinards et lentilles corail Bio
- Edam Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio

Vendredi

Menu **Végétarien**

- Sandwich Bio
- Gressin Bio
- Fromage Bio
- Fruit Bio
- Pain Bio

Repas

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature Bio

Pain viennois et pâte à tartiner Bio

Pâtisserie du chef Bio

Pain et chocolat au lait Bio

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

















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	08-juil	Melon																	
		Chili con carné	France	France															
		Riz blanc																	
		Saint Nectaire fruit			X														
MARDI	09-juil	Salade de pomme de terre				X							X						
		Rôti de dinde	France	France															
		Fromage blanc			X														
MERCREDI	10-juil	Salade de pois chiches																	
		Curry de volaille	France	France	X		X												
		Haricots verts			X														
		Emmental fruit			X														
JEUDI	11-juil	Tomates au basilic											X						
		Lasagne de chèvre, épinards			X	X	X												
		Edam Fruit			X														
VENDREDI	12-juil	Sandwich			X	X	X						X					X	
		Gressin				X	X												
		Fromage			X														
		Fruit																	



Ville de
Peymeinade



690 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2024 en chiffres

23 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de restauration

320 000 € de
budget annuel
dédié à l'achat
de denrées de
qualité



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

De janvier à mai 2024 :



91% du
pain BIO
et local



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **49%**
BIO et locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



94% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge

87% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
73% de BIO