



Menu des cantines du 15 au 19 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

Betterave rouge, vinaigrette

Filet de lieu noir

Riz créole

Gouda

Fruit

Pain

Mardi

Melon

Salade Piémontaise

Pomme de terre, tomate, œufs, jambon, mayonnaise

Edam

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu **Vegetarien**

Salade de pâtes

Quiche aux courgettes

Salade verte

Petits suisses aux fruits

Pain

Jeudi

Tomate, vinaigrette

Colombo de volaille

Boulgour pilaf

Emmental

Fruit

Pain

Vendredi

Menu **Vegetarien**

Sandwich

Gressin

Fromage

Fruit

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/œufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP

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 15 au 19 juillet 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-juil	Betterave rouge											X							
		Filet de lieu noir			X		X			X										
		Riz créole																		
		Gouda			X															
		Fruit																		
MARDI	16-juil	Melon																		
		Salade Piémontaise	France	France	X	X							X						X	
		Edam			X															
		Yaourt nature			X															
MERCREDI	17-juil	Salade de pâtes			X	X	X						X						X	
		Quiche aux courgettes			X	X	X													
		Salade verte											X							
JEUDI	18-juil	Petits suisses			X															
		Tomates vinaigrette											X							
		Colombo de volaille	France	France	X			X												
		Boulgour pilaf			X			X												
		Emmental			X															
VENDREDI	19-juil	Fruit																		
		Sandwich			X	X	X						X							X
		Gressin				X	X													
		Fromage			X															
		fruit																		



Menu des cantines du 22 au 26 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.



Repas

Lundi

Menu **Végétarien**

Feuilleté au fromage

Omelette nature

Haricots verts

Yaourt nature

Pain

Mardi

Macédoine de légumes

Salade de riz composée

Saint Nectaire

Glace

Pain

Mercredi

Lentilles au curry

Poulet rôti aux herbes

Brocolis

Mimolette

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Pastèque

Salade de pâtes composée

Yaourt nature

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Sandwich

Gressin

Fromage

Fruit

Pain

Goûters

Fromage blanc et biscuit

Banane et biscuit

Pain et fromage

Pain et chocolat noir

Compote et biscottes

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP

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 22 au 26 juillet 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-juil	Feuilleté au fromage			X	X	X												
		Omelette nature				X													
		Haricots verts			X														
		Yaourt nature			X														
MARDI	23-juil	Macédoine de légumes				X						X						X	
		Salade de riz composée			X	X						X							
		Saint Nectaire			X														
		Glace			X	X													
MERCREDI	24-juil	Lentilles au curry										X							
		Poulet rôti aux herbes	France	France	X		X												
		Brocolis			X														
		Mimolette			X														
JEUDI	25-juil	Pastèque																	
		Salade de pâtes composée			X	X	X					X						X	
		Yaourt nature			X														
		Compote de pommes																	
VENDREDI	26-juil	Sandwich	France	France	X	X	X					X						X	
		Gressin				X	X												
		Fromage			X														
		fruit																	



Menu des cantines du 29 juillet au 02 août 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

Betterave rouge

Couscous de poulet

Semoule composée

Tomme blanche

Fruit

Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

Melon

Salade de blé composée

Gouda

Yaourt aux fruit

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Concombre à la crème

Gnocchi

Courgettes poêlées

Ossau Iraty

Fruit

Pain

Jeudi

Tomates basilic

Filet de poisson meunière

Riz au safran

Yaourt nature

Pain

Vendredi

Sandwich

Gressin

Fromage à tartiner

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
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP

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 29 juillet au 02 août 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-juil	Betterave rouge										X					
		Couscous de poulet	France	France	X		X										
		Semoule composée			X		X										
		Tomme blanche fruit			X												
MARDI	30-juil	Melon															
		Salade de blé			X	X	X					X					
		Gouda			X												
MERCREDI	31-juil	Yaourt aux fruits			X												
		Concombre à la crème			X							X					
		Gnocchi			X	X	X										
		Courgettes poêlées															
JEUDI	01-août	Ossau Iraty fruit			X												
		Tomates basilic										X					
		Filet de poisson meunière			X	X	X										
		Riz au safran			X												
VENDREDI	02-août	Yaourt nature			X												
		Sandwich	France	France	X	X	X					X					X
		Gressin				X	X										
		Fromage à tartiner fruit			X												



Menu des cantines du 05 au 09 août 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

Pastèque

Lasagne de boeuf

Emmental

Fruit

Pain

Mardi

Menu **Végétarien**

Melon

Salade de riz composée

Camembert

Fromage blanc

Pain

Mercredi

Salade d'haricots rouges

Curry de volaille

Petits pois

Cantal

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Tomates au basilic

Omelette au fromage

Pommes de terre sautées

Gouda

Fruit

Pain

Vendredi

Sandwich

Gressin

Fromage

Fruit

Pain

Goûters

Compote et biscuits

Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Fromage blanc et biscuits

Pain et chocolat au lait

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles









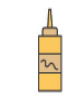







INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 05 au 09 août 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-août	Pastèque																	
		Lasagne de bœuf	France	France	X	X	X												
		Emmental fruit			X														
MARDI	06-août	Melon																	
		Salade de riz			X	X							X						
		Camembert Fromage blanc			X														
MERCREDI	07-août	Salade d'haricots rouges											X						
		Curry de volaille	France	France	X		X												
		Petits pois			X														
		Cantal fruit			X														
JEUDI	08-août	Tomates au basilic											X						
		Omelette au fromage					X												
		Pommes de terre sautées			X														
		Gouda Fruit			X														
VENDREDI	09-août	Sandwich			X	X	X						X					X	
		Gressin				X	X												
		Fromage																	
		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 :



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



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

Mise à jour juin 2024