



# Menu des cantines du 02 au 06 septembre 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*

Salade verte et croustons

Tortellinis ricotta épinards

Sauce tomates

Gouda

Pomme Gala

Pain

## Mardi

Pâté de campagne

Blanquette de volaille

Carottes braisées

Prunes

Pain

## Mercredi

### Menu *Végétarien*

Rillettes de sardines

Quiche aux courgettes

Salade verte

Petits suisses aromatisés

Pain

## Jeudi

Tomates mozzarella

Brandade de poisson

Emmental

Yaourt nature

Pain

## Vendredi

Betterave rouge

Emincé de bœuf

Petits pois

Camembert

Raisin

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuit

Brioche tranchée et confiture

Pain et chocolat au lait

Fromage blanc et madeleine

Pain et fromage

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 02 au 06 septembre 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	02-sept	salade verte et croutons				X						X						
		tortellini ricotta épinards			X	X	X											
		sauce tomates																
		gouda			X													
		pomme																
MARDI	03-sept	pâté de campagne			X	X	X											
		blanquette de volaille	France	France	X		X											
		carottes braisées			X													
		prunes																
		rilette de sardines				X				X			X					
MERCREDI	04-sept	quiche aux courgettes			X	X	X											
		salade verte										X						
		petits suisses			X													
		tomate mozzarella			X								X					
		brandade de poisson			X					X								
JEUDI	05-sept	emmental			X													
		yaourt nature			X													
		betterave rouge											X					
		emincé de bœuf	France	France	X		X											
		petits pois			X													
VENDREDI	06-sept	camembert			X													
		raisin																



# Menu des cantines du 09 au 13 septembre 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**

Pizza au fromage

Flan de brocolis

Fêta et riz

Poire

Pain

## Mardi

Salade d'haricots verts

Dos de colin

Boulgour pilaf

Flan au caramel

Pain

## Mercredi

Salade de pois chiches

Escalope de dinde

Poêlée de légumes

Tomme Catalane

Prune

Pain

## Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées aux agrumes

Omelette nature

Pomme de terre sautée

Gouda

Compote de poires sans sucres ajoutés

Pain

## Vendredi

Salade de pâtes

Rôti de porc

Gratin de courgettes

Brie

Pomme

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruit frais

Banane et biscuits

Pain et fromage

Pâtisserie du chef

Pain et chocolat noir

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 09 au 13 septembre 2024



**Origine viandes** **14 allergènes majeurs**

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	09-sept			X	X	X											
		pizza au fromage			X	X	X										
				X	X	X											
MARDI	10-sept																
		fruit															
		salade d'haricots verts										X					
						X			X								
				X													
				X													
MERCREDI	11-sept																
		flan au caramel			X												
		salade de pois chiches										X					
		escalope de dinde	France	France	X		X										
				X													
				X													
				X													
JEUDI	12-sept																
		carottes râpées aux agrumes										X					
		omelette nature				X											
		pomme de terre sautée															
				X													
VENDREDI	13-sept			X	X	X						X					
		salade de pâtes			X	X	X					X					X
		rôti de porc															
		gratin de courgettes			X		X										
		fromage			X												



# Menu des cantines du 16 au 20 septembre 2024

La cuisine centrale Mistral s'engage toute l'année pour produire et servir des repas sains et de qualité aux enfants.  
Cette semaine, le service va encore plus loin en proposant tous les menus 100% BIO



La Journée Européenne du BIO, c'est l'occasion de sensibiliser le plus grand nombre à la production biologique et de promouvoir son rôle essentiel dans la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients.

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Repas

Macédoine de légumes

Poulet rôti aux herbes

Purée de céleri

Emmental

Raisins

Pain

Tomate vinaigrette, maïs

Polenta gratinée aux légumes

Coulis de tomates

Fromage blanc

Pain

Salade verte et graines

Riz Cantonais végétarien

Bûche de chèvre

Poire

Pain

Concombre vinaigrette

Filet de poisson frais

Semoule composée

Yaourt nature

Pain

Salade de lentilles

Sauté de veau

Haricots verts persillés

Gouda

Prune

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  
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 16 au 20 septembre 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 16-sept	Macédoine de légumes				X							X					X
	Poulet rôti aux herbes	France	France	X		X						X					
	Purée de céleri			X										X			
	Emmental			X													
	Raisins			X													
MARDI 17-sept	Tomate vinaigrette, maïs											X					
	Polenta gratinée aux légumes			X		X											
	Coulis de tomates																
	Fromage blanc			X													
MERCREDI 18-sept	Salade verte et graines				X							X					X
	Riz Cantonais végétarien			X													
	Bûche de chèvre			X													
	Poire																
JEUDI 19-sept	Concombre vinaigrette			X								X					
	Filet de poisson frais			X		X			X								
	Semoule composée			X													
	Yaourt nature			X													
VENDREDI 20-sept	Salade de lentilles											X					
	Sauté de veau		France	X		X											
	Haricots verts persillés			X													
	Gouda			X													
	Prunes																



JOURNÉE EUROPÉENNE DU BIO

Menus 100% BIO



# Menu des cantines du 23 au 27 septembre 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.



Repas

## Lundi

Salade verte

Spaghetti à la Bolognaise

Fromage

Pomme

Pain

## Mardi

Menu *Végétarien*

Carottes râpées et graines

Omelette nature

Epinards à la crème

Yaourt aux fruits

Pain

## Mercredi

Rillettes de saumon

Escalope viennoise

Duo de haricots

Fromage

Fruit

Pain

## Jeudi

Menu *Végétarien*

Salade de choux

Parmentier de légumes

Et lentilles corail

Fromage

Fruit

Pain

## Vendredi

Tomate au basilic

Blanquette de poisson

Riz blanc

Yaourt nature

Pain

Goûters

Pain et chocolat au lait

Pomme et moelleux nature

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef

Pain et fromage 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



#EGalim



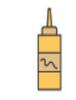
ALIMENTATION.GOV.FR

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



Menus du 23 au 27 septembre 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	23-sept	Salade verte				X						X						X
		Spaghetti à la Bolognaise	France	France	X	X	X											
		Fromage			X													
		Fruit																
MARDI	24-sept	Carottes râpées et graines										X						
		Omelette nature				X												
		Epinards à la crème			X													
		Yaourt aux fruits			X													
MERCREDI	25-sept	Rillettes de saumon				X				X		X						X
		Escalope viennoise	France	France	X	X	X											
		Duo de haricots			X													
		Fromage			X													
JEUDI	26-sept	Salade de chou										X						
		Parmentier de légumes et lentilles corail			X		X											
		Fromage			X													
		Fruit																
VENDREDI	27-sept	Tomate au basilic										X						
		Blanquette de poisson			X		X			X								
		Riz blanc																
		Yaourt nature			X													



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

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 mai 2024 :



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



**91%** du  
pain BIO



**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