



Menu des cantines du 23 au 27 Décembre 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 et maïs

Brandade de poisson

Emmental

Fruit

Pain

Mardi

Saucisson sec et beurre

Sauté de volaille

Brocolis vapeur

Yaourt nature et confiture

Pain

Mercredi



Félicité

Jeudi

Carottes râpées

Curry de porc

Lentilles du puy

Tomme Catalane

Fruit

Pain

Vendredi

Menu Végétarien

Macédoine de légumes

Omelette nature

Jardinière de légumes

Gouda

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuit

Gressin et fromage

Fromage blanc et biscuits

Pain et confiture

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)

Ville de
Peymeinade



Menus du 23 au 27 décembre 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-déc	Salade verte et maïs				X							X					X	
		Brandade de poisson			X					X									
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	24-déc	Saucisson sec, beurre	France	France	X														
		Sauté de volaille	France	France	X		X												
		Brocolis			X														
		Yaourt nature et confiture			X														
MERCREDI	25-déc	Férié																	
JEUDI	26-déc	Carottes râpées											X						
		Curry de porc	France	France	X		X												
		Lentilles du Puy			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
VENDREDI	27-déc	Macédoine de légumes				X							X					X	
		Omelette nature				X													
		Jardinière de légumes			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	



Menu des cantines du 06 au 10 janvier 2025

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

Raviolis aux légumes

Sauce champignons

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Potage de légumes

Colombo de volaille

Pomme de terre sautées

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de pois chiches

Quiche à l'emmental

Poêlée de chou-fleur

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Salade verte et graines

Gratin de poisson

Riz créole

Galette des rois

Pain

Vendredi

Rillettes de sardines

Rôti de veau

Carottes persillées

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc
et gressins

Pain et
Chocolat noir

Pain viennois
et confiture

Compote
biscuits

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

2024
NIVEAU 3
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective au label «Bio local» traçable

#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 10 janvier 2025



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	06-janv	Feuilleté au fromage			X	X	X						X						
		Raviolis aux légumes			X	X	X						X						
		Sauce champignons			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	07-janv	Potage de légumes			X										X				
		Colombo de volaille	France	France	X		X												
		Pomme de terre sautées																	
		Yaourt aux fruits			X														
MERCREDI	08-janv	Salade de pois chiches											X						
		Quiche à l'emmental			X	X	X												
		Poêlée de chou-fleur			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	09-janv	Salade verte et graines				X							X					X	
		Gratin de poisson			X		X												
		Riz			X														
VENDREDI	10-janv	Galette des rois			X	X	X												
		Rillettes de sardines				X				X			X						X
		Rôti de veau	France	France	X		X												
		Carottes persillées			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	



Menu des cantines du 13 au 17 janvier 2025

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

Betterave rouge

Hachis parmentier

et lentilles corail

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Menu **Vegetarien**

Coleslaw

Gratin d'œufs

Epinards à la crème

Fromage blanc

Pain

Mercredi

Salade de lentilles

Blanquette de volaille

Poêlée campagnarde

Fromage

Galette des rois

Pain

Jeudi

Menu **Vegetarien**

Velouté de potiron

Pâtes à la carbonara végé

Fromage

Fruit

Pain

Vendredi

Salade verte et croutons

Paëlla de poisson

Yaourt

Et miel

Pain

Goûters

Pain et chocolat au lait

Pomme et biscuits

Brioche et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef

Compote et biscuits

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

2024
NIVEAU 3
Label Ecocert «En Cuisine»

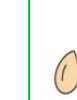
#EGalim
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 13 au 17 janvier 2025



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-janv	Betterave rouge										X						
		Hachis parmentier	France	France	X							X						
		lentilles corail			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
MARDI	14-janv	Coleslaw				X						X						
		Gratin d'œufs durs			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
		Fromage blanc			X													
MERCREDI	15-janv	Salade de lentilles										X						
		Blanquette de veau	France	France	X		X							X				
		Poêlée campagnarde			X													
		Fromage			X													
JEUDI	16-janv	Galette des rois			X	X	X											
		Velouté de potiron			X													
		Pâtes à la carbonara végété			X	X	X											
		Fromage			X													
VENDREDI	17-janv	Fruit																
		Salade verte et croustons				X						X						
		Paëlla de poisson			X					X								
		Yaourt et miel																



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 novembre 2024 :



88% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
77% de BIO



81,58%
du pain
BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont
54,62% BIO et
locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



94,19% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge