



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Menu des cantines du 17 au 21 février 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.



STOP
au gaspillage alimentaire

Lundi

Salade verte et maïs

Filet de colin au citron

Boulgour pilaf

Chanteneige

Kiwi

Pain

Mardi

Mortadelle et cornichons

Daube de bœuf au curry

Carottes braisées

Fromage blanc et confiture

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de lentilles

Tartiflette au fromage et oignons

Yaourt aux fruits

Pain

Jeudi

Velouté de potiron

Paella de poulet

Et riz

Gouda

Pomme

Pain

Vendredi

Menu **Végétarien**

Salade de blé

Parmentier de légumes

Et lentilles corail

Emmental

Poire

Pain

Repas

Goûters

Compote et biscuits

Pain et confiture

Pain et chocolat au lait

Fromage blanc et biscuits

Gressin et Fromage

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»
Engagé pour une restauration collective au label Bio locale et durable

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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

Ville de
Peymeinade



Menus du 17 au 21 février 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	17-févr	Salade verte et maïs											X						
		Filet de colin au citron			X		X			X									
		Boulgour pilaf			X		X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	18-févr	Mortadelle, cornichons																	
		Sauté de bœuf au curry	France	France	X														
		Carottes braisées			X														
		Fromage blanc, confiture			X														
MERCREDI	19-févr	Salade de lentilles											X						
		Tartiflette fromage oignons			X														
		Yaourt aux fruits			X														
JEUDI	20-févr	Velouté de potiron			X														
		Paëlla de poulet	France	France	X														
		et riz									X	X							
		Fromage			X														
		Fruit																	
VENDREDI	21-févr	Salade de blé											X						
		Parmentier de légumes			X														
		et lentilles corail																	
		Fromage			X														
		Fruit																	



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 24 au 28 février 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

Menu **Végétarien**

Feuilleté du fromager

Pennes, sauce tomates

Et champignons

Emmental/Parmesan

Yaourt et sirop d'érable

Pain

Mardi

Salade de brocolis

Blanquette de poisson

Semoule composée

Crème vanille

Pain

Mercredi

Salade haricots rouges et maïs

Poulet rôti

Gratin de blettes

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Coleslaw

Omelette nature

Pomme de terre sautée

Fromage

Compote de pommes/poire

Pain

Vendredi

Rillettes de thon

Colombo de porc

Brocolis poêlés

Fromage

Fruit

Pain

Goûters

Salade de fruits frais et biscuits

Pain
et chocolat noir

Pain
et fromage

Pâtisserie du chef

Banane
et biscuits

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



Label Ecocert «En Cuisine»



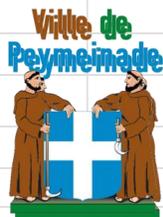
#EGalim

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 24 au 28 février 2025



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE FRUITS À COQUE	 POISSON POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	24-févr	Feuilleté du fromager			X	X	X												
		Pennes sauce tomates et champignons			X	X	X												
		emmental/parmesan			X														
		Yaourt, sirop d'érable			X														
MARDI	25-févr	Salade de brocolis										X							
		Blanquette de poissons frais			X		X		X										
		Semoule composée					X												
		Crème vanille			X														
MERCREDI	26-févr	Salade haricots rouges et maïs										X							
		Poulet rôti	France	France	X		X												
		Gratin de blettes			X		X												
		Fromage			X														
JEUDI	27-févr	Fruit																	
		Coleslaw					X					X						X	
		Omelette nature					X												
		Pomme de terre sautée			X														
VENDREDI	28-févr	Fromage			X														
		Compote pomme/poire																	
		Rillettes de thon					X			X		X							X
		Colombo de porc	France	France	X		X												
					X														
					X														



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 03 au 07 mars 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

- Potage de légumes
- Curry de volaille
- Purée de panais
- Fromage
- Fruit
- Pain

Mardi

Menu Végétarien

- Céleri vinaigrette
- Lasagnes de chèvre
- Lentilles corail et courges
- Fromage
- Yaourt et miel
- Pain

Mercredi

Menu Végétarien

- Carottes râpées
- Pizza aux légumes
- Fromage
- Fruit
- Pain

Jeudi

- Salade verte et graines
- Filet de poisson meunière
- Blé à la provençale
- Fromage blanc
- Pain

Vendredi

- Salade de pois chiches
- Sauté de veau
- Purée de légumes verts
- Fromage
- Fruit
- Pain

Goûters

Fromage blanc et gressins

Pain et chocolat noir

Pain et confiture

Compote et biscuits

Pain viennois 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 03 au 07 mars 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	03-mars	Potage de légumes			X															
		Curry de volaille	France	France	X		X													
		Purée de panais			X															
		Fromage			X															
		Fruit																		
MARDI	04-mars	Céleri, vinaigrette										X		X						
		Lasagnes de chèvre			X	X	X													
		Lentilles corail et courges			X															
		Yaourt et miel			X															
MERCREDI	05-mars	Carottes râpées										X								
		Pizza aux légumes			X	X	X													
		Fromage			X															
		Fruit																		
JEUDI	06-mars	Salade verte et graines										X								
		Filet de poisson meunière			X	X	X			X										
		Blé à la provençale			X		X													
VENDREDI	07-mars	Fromage blanc			X															
		Salade de pois chiches										X								
		Sauté de veau	France	France	X		X													
		Purée de légumes verts			X															
		Fromage			X															
		Fruit																		



Menu des cantines du 10 au 14 mars 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas

Salade coleslaw Bio

Hachis parmentier Bio

Fromage Bio

Fruit Bio

Pain Bio

Salade d'endives et noix Bio

Omelette au fromage Bio

Poêlée de légumes de saison Bio

Yaourt aux fruits Bio

Pain Bio

Tartine de houmous Bio

Rôti de dinde Bio

Brocolis béchamel Bio

Fromage Bio

Fruit Bio

Pain Bio

Betterave rouge Bio

Flan de fêta, brocolis et riz Bio

Fromage Bio

Fruit Bio

Pain Bio

Salade verte et croutons Bio

Filet de lieu Bio

Boullgour aux légumes Bio

Yaourt nature Bio

Et confiture Bio

Pain Bio

Goûters

Brioche tranchée et chocolat au lait Bio

Compote et biscuits Bio

Pain Bio et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef et jus de fruits Bio

Pomme Bio et Biscuits Bio

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

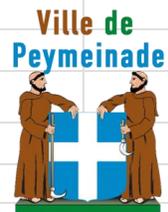
Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP

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

2024
Label Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 3

#EGalim
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

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



Menus du 10 au 14 mars 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	10-mars	Salade coleslaw				X							X					X	
		Hachis parmentier	France	France	X														
		Fromage			X														
MARDI	11-mars	Fruit																	
		Salade d'endives et noix											X						
		Omelette au fromage					X												
MERCREDI	12-mars	Poêlée de légumes de saison			X														
		Yaourt aux fruits			X														
		Tartine de houmous			X	X	X												
		Rôti de dinde	France	France	X		X												
		Brocolis à la béchamel			X		X												
JEUDI	13-mars	Fromage			X														
		Fruit																	
		Betterave rouge											X						
		Flan fêta, brocolis			X	X													
VENDREDI	14-mars	Riz			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
		Salade verte et croutons			X		X					X							X
		Filet de lieu			X		X			X									
		Boulgour aux légumes			X	X													
		Yaourt nature et confiture			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



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

Projet Alimentaire Territorial
du Pays de Grasse

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

De janvier à décembre 2024 :



88% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
78% de BIO



82,81%
du pain
BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont
56,29% BIO et
locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



94,68% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge

Mise à jour juin 2024