



Menu des cantines du 17 au 21 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
L'Amérique

Salade verte, oignons
rings

Hot dog

Pommes de terre sautées

Cookie

Pain

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



Label Ecocert «En Cuisine»



#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

Mardi
L'Italie

Salade verte, mozzarella

Pâtes à la Bolognaise

Emmental râpé, parmesan

Yaourt et Nocciolata

Pain

Mercredi
Menu Végétarien

Salade sicilienne

Quiche au fromage et légumes

Salade verte

Petits suisses aux fruits

Pain

Jeudi
l'Asie

Salade Asiatique

Poulet au gingembre

Riz cantonais

Ananas

Pain

Vendredi
Turquie et Maroc

Salade de pois chiches

Tajine de légumes et semoule

Bûche de chèvre

Orange

Pain

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



Menus du 17 au 21 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	17-mars	Salade verte, oignons rings				X							X					X
		Hot dog	France	France	X	X	X						X					X
		Pommes de terre sautées																
MARDI	18-mars	Cookie			X	X	X											
		Salade verte, mozzarella			X								X					
		Pâtes à la bolognaise			X	X	X											
		Emmental/Parmesan			X													
MERCREDI	19-mars	Yaourt et Nocciolata			X				X									
		Salade sicilienne			X	X	X						X					
		Quiche fromage et légumes			X	X	X											
		Salade verte											X					
JEUDI	20-mars	Petits suisses aux fruits			X													
		Salade Asiatique											X			X		
		Poulet au gingembre	France	France	X		X											
		Riz Cantonais				X												
VENDREDI	21-mars	Ananas																
		Salade de pois chiches											X					
		Tajine de légumes																
		Semoule					X											
		Bûche de chèvre			X													
		Orange																



Menu des cantines du 24 au 28 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

Menu **Végétarien**

Feuilleté du fromager



Chili zin carné



Riz blanc



Yaourt et sucre



Pain

Mardi

Salade verte, mâche et maïs



Dos de colin au citron



Boullgour pilaf

Crème caramel

Pain

Mercredi

Salade de pois chiches au cumin



Sauté de poulet



Gratin de courgettes

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte et mimolette



Omelette nature



Pomme de terre sautée



Fromage

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Tartine de rilette de thon



Emincé de porc



Chou fleur au paprika



Fromage

Fruit

Pain

Goûters

Salade de fruits
frais et biscuits

Pain
et chocolat noir

Pain
et fromage

Pâtisserie du
chef et jus de
fruits

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



NIVEAU 3
Label Ecocert «En Cuisine»
S'applique pour les restaurants collectifs scolaires, non scolaire, France



#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR



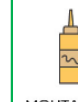
ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

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



Menus du 24 au 28 mars 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	24-mars	Feuilleté du maraicher			X	X	X						X		X			
		Chili zin carné																
		Riz blanc																
MARDI	25-mars	Yaourt et sucre			X													
		Salade verte, mâche et maïs											X					
		Dos de colin au citron			X		X			X								
		Bouलगour pilaf			X		X											
MERCREDI	26-mars	Crème caramel			X													
		Salade de pois chiches au cumin																
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Gratin de courgettes			X		X											
		Fromage			X													
JEUDI	27-mars	Fruit																
		Salade verte et mimolette			X	X							X					X
		Omelette nature				X												
		Pomme de terre sautée																
		Fromage			X													
VENDREDI	28-mars	Compote de pommes																
		Tartine de rilette de thon			X	X	X			X								X
		Emincé de porc	France	France	X		X											
		Chou fleur au paprika			X													
		Fromage			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 31 mars au 04 avril 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

Carottes râpées



Blanquette de volaille



Riz pilaf



Fromage



Fruit



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Salade verte et maïs



Gratin de pâtes



Et légumes



Fromage blanc



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Houmous de haricots rouges



Tarte aux fromages



Epinards à la crème



Fromage



Fruit



Pain



Jeudi

Salade d'artichauts



Filet de poisson frais



Boulgour



Yaourt nature



Pain



Vendredi

Pâté de campagne,
cornichons



Rôti de veau au romarin



Brocolis à la vapeur



Fromage



Fruit



Pain



Goûters

Fromage blanc
et gressins



Pain
et chocolat noir



Pain
et confiture



Compote
et biscuits



Brioche 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'applique pour une restauration collective durable «Bio + locale + saine»



#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

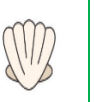
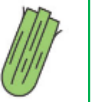
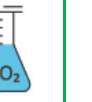


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 31 mars au 04 avril 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	31-mars	Carottes râpées											X					
		Blanquette de volaille	France	France	X		X						X					
		Riz pilaf			X								X					
		Fromage			X								X					
MARDI	01-avr	Fruit																
		Salade verte et maïs											X					
		Gratin de pâtes et légumes			X	X	X											
					X													
MERCREDI	02-avr	Fromage blanc			X													
		Houmous de haricots rouges																
		Tarte aux fromages			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
JEUDI	03-avr	Fromage blanc			X													
		Fruit																
		Salade d'artichauts											X					
		Filet de poisson frais			X		X			X								
VENDREDI	04-avr	Boulgour			X		X											
		Yaourt nature			X													
		Pâté de campagne, cornichons			X	X	X											
		Rôti de veau au romarin	France	France	X		X											
		Brocolis vapeur																
		Fromage			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 07 au 11 avril 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

Salade verte et graines



Hachis parmentier



Fromage



Fruit



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Céleri rémoulade



Omelette au fromage



Carottes persillées



Yaourt aux fruits



Pain



Mercredi



Sardines, beurre



Poulet rôti aux herbes



Gratin de blettes



Fromage



Fruit



Pain



Jeudi

Menu **Végétarien**

Macédoine de légumes



Gnocchi à la Napolitaine



Parmesan



Fromage



Fruit



Pain



Vendredi

Cœufs durs



Aïoli de poisson



et légumes



Yaourt nature



Et confiture



Pain



Repas

Goûters

Compote et biscuits



Pain et chocolat au lait



Pain et pâte à tartiner



Pâtisserie du chef et jus de fruits



Pomme 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



NIVEAU 3

Label Ecocert «En Cuisine»



Label Ecocert EN CUISINE

#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR

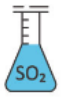


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 07 au 11 avril 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	07-avr	Salade verte et graines											X				X	
		Hachis parmentier	France	France	X								X					
		Fromage			X								X					
MARDI	08-avr	Fruit																
		Céleri rémoulade				X							X		X			X
		Omelette au fromage			X	X												
		Carottes persillées			X													
		Yaourt aux fruits			X													
MERCREDI	09-avr	Sardines, beurre			X					X								
		Poulet rôti aux herbes	France	France	X		X											
		Gratin de blettes			X		X											
		Fromage			X													
		Fruit																
		Macédoine de légumes											X					
JEUDI	10-avr	Gnocchi à la Napolitaine			X	X	X											
		Parmesan			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
		Œufs durs				X							X					X
		Aïoli de poisson				X				X			X					X
VENDREDI	11-avr	légumes																
		Yaourt 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)



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

De janvier à décembre 2024 :

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

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