



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Menu des cantines du 14 au 18 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.



STOP
au gaspillage
alimentaire

Lundi

Salade verte et fromage

Filet de poisson meunière

Riz pilaf

Yaourt nature et sirop d'agave

Pain

Mardi

Pâté de campagne

Daube de bœuf

Carottes au jus

Pomme

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de pâtes

Quiche aux légumes

Salade verte

Yaourt vanille

Pain

Jeudi

Salade de radis

Sauté de volaille forestière

Purée de pois cassés

Cantal

Kiwi

Pain

Vendredi

Menu **Végétarien**

Betterave rouge, maïs

Tajine de légumes

Et Semoule

Gouda

Banane

Pain

Repas

Goûters

Compote
et biscuits

Fromage blanc
et biscuits

Pain et
chocolat au lait

Pain et
confiture

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



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

Ville de
Peymeinade



Menus du 14 au 18 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	14-avr	Salade verte et fromage			X								X						
		Poisson meunière			X	X	X												
		Riz pilaf			X														
MARDI	15-avr	Yaourt nature, sirop d'agave			X														
		Pâté de campagne	France	France	X	X	X												
		Daube de bœuf	France	France	X		X												
		Carottes au jus			X														
MERCREDI	16-avr	Fruit																	
		Salade de pâtes			X	X	X						X						
		Quiche aux légumes			X	X	X												
		Salade verte											X						
JEUDI	17-avr	Yaourt vanille			X														
		Salade de radis			X														
		Sauté de volaille forestière	France	France	X		X												
		Purée de pois cassés			X														
VENDREDI	18-avr	Fromage			X														
		Fruit																	
		Betterave rouge, maïs																	
		Tajine de légumes et semoule					X							X					
		Fromage			X														
		Fruit																	



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 21 au 25 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



Férieré

Mardi

- Salade verte et croutons
- Filet de colin au citron
- Boulgour
- Mousse au chocolat
- Pain

Mercredi

- Salade de lentilles et pois chiches
- Rôti de dinde
- Purée de céleri
- Camembert
- Fraises
- Pain

Jeudi

Menu Végétarien

- Salade verte et graines
- Omelette nature
- Pomme de terre sautée
- Bûche de chèvre
- Pomme
- Pain

Vendredi

- Rillettes de saumon
- Rôti de porc
- Gratin de chou fleur
- Emmental
- Compote de pommes
- Pain

Repas

Goûters



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 21 au 25 avril 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	21-avr																			
		Férié																		
MARDI	22-avr	Salade verte et croutons				X	X					X								X
		Filet de colin au citron			X		X			X										
		Boulgour			X		X													
		Mousse au chocolat			X	X														
MERCREDI	23-avr	Salade de lentilles et pois chiches										X								
		Rôti de dinde	France	France	X		X													
		Purée de céleri			X									X						
		Fromage			X															
		Fruit																		
JEUDI	24-avr	Salade verte et graines										X								
		Omelette nature				X														
		Pomme de terre sautée			X															
		Fromage																		
		Fruit																		
VENDREDI	25-avr	Rillettes de saumon				X				X		X								X
		Rôti de porc	France	France	X		X													
		Gratin de chou-fleur			X															
		Fromage			X															
		Compotes de pommes																		



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 28 avril au 02 mai 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

Betteraves rouges

Emincé de volaille

Spaghetti semi-complet

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Menu *Végétarien*

Carottes râpées et graines

Hachis parmentier

de légumes

Yaourt et sirop d'érable

Pain

Mercredi

Menu *Végétarien*

Salade verte

Œufs à la Florentine

Epinards à la crème et riz

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi



Férieré

Vendredi

Salade de riz aux lentilles

Sauté de veau

Brocolis

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc
et gressins

Pain
et chocolat noir

Pain
et confiture

Brioche tranchée
et pâte à tartiner

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

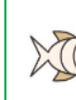


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 28 avril au 02 mai 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	28-avr	Betteraves rouges										X						
		Emincé de volaille	France	France	X		X											
		Spaghetti semi-complet				X	X											
		Fromage			X													
		Fruit																
MARDI	29-avr	Carottes râpées et graines										X						
		Hachis aux légumes			X													
		Yaourt et sirop d'érable			X													
MERCREDI	30-avr	Salade verte				X						X						X
		Œufs durs à la florentine			X	X	X											
		Epinards à la crème et riz			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
JEUDI	01-mai	Férié																
VENDREDI	02-mai	Salade de lentilles										X						
		Sauté de veau	France	France	X		X											
		Brocolis			X													
		Fromage			X													
		Fruit																



Menu des cantines du 05 au 09 mai 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

Salade verte et mozzarella

Daube de bœuf

Gnocchi

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Menu Végétarien

Concombre vinaigrette

Omelette nature

Haricots verts persillés

Fromage blanc

Et confiture

Pain

Mercredi

Rillettes de thon

Emincé de poulet

Poêlée de courgettes

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi



Vendredi

Salade verte

Parmentier de poisson

Yaourt nature

Et miel

Pain

Goûters

Compote
et biscuits

Pain et
Chocolat au lait

Pain
et pâte à tartiner

Pomme
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



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

Ville de
Peymeinade



Menus du 05 au 09 mai 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	05-mai	Salade verte, mozzarella																	
		Daube de bœuf	France	France															
		Gnocchi																	
		Fromage																	
		Fruit																	
MARDI	06-mai	Concombre vinaigrette																	
		Omelette nature																	
		Haricots verts persillés																	
		Fromage blanc et confiture																	
MERCREDI	07-mai	Rillettes de thon																	
		Emincé de poulet	France	France															
		Poêlée de courgettes																	
		Fromage																	
		Fruit																	
JEUDI	08-mai	Férié																	
VENDREDI	09-mai	Salade verte																	
		Parmentier de poisson																	
		Yaourt nature et miel																	



Ville de
Peymeinade



690 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2025 en chiffres

23 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de restauration

350 000 € 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 mars 2025 :



99% du
pain BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont **59,9%**
BIO et locaux



95% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
83% de BIO



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



98% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge