



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Menu des cantines du 12 au 16 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.



STOP
au gaspillage
alimentaire

Lundi



Repas

Tomate mozzarella

Thon sauce Catalane

Spaghetti semi-complet

Parmesan

Pomme

Pain

Mardi

Saucisson sec et beurre

Rosbeef

Haricots verts persillés

Yaourt nature

Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

Salade de pâtes

Quiche aux légumes

Fraises

Pain

Jeudi

Carottes râpées

Saucisse de volaille

Lentilles

Gouda

Orange

Pain

Vendredi

Menu **Végétarien**

Radis, beurre

Couscous végétarien

Et semoule

Camembert

Yaourt aux fruits

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



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

Ville de
Peymeinade



Menus du 12 au 16 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	12-mai	Tomate mozzarella			X								X						
		Thon sauce Catalane								X									
		Spaghetti semi-complet			X	X	X												
		Parmesan			X														
		Pomme																	
MARDI	13-mai	Saucisson sec, beurre	France	France	X														
		Rosbeef	France	France	X		X												
		Haricots verts persillés			X														
		Yaourt nature			X														
MERCREDI	14-mai	Salade de pâtes			X	X	X					X						X	
		Quiche aux légumes			X	X	X												
		Fraises																	
JEUDI	15-mai	Carottes râpées										X							
		Saucisse de volaille	France	France	X														
		Lentilles			X														
		Fromage			X														
VENDREDI	16-mai	Orange																	
		Radis, beurre			X														
		Couscous végétarien			X										X				
		et semoule					X												
		Fromage			X														
		Yaourt aux fruits			X														



Menu des cantines du 19 au 23 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

Menu *Végétarien*

Feuilleté du fromager

Boulgour aux petits légumes



Fromage blanc

Pain

Mardi

Salade d'haricots verts, poivrons, maïs

Dos de cabillaud

Purée verte

Crème chocolat

Pain

Mercredi

Salade de lentilles

Aiguillette de poulet

Brocolis

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu *Végétarien*

Salade verte et fromage

Omelette aux herbes

Pomme de terre sautée

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Rillettes de sardines

Sauté de porc

Ratatouille

Fromage

Fruit

Pain

Goûters

Salade de fruits frais et biscuits

Pain et chocolat noir

Pain et fromage

Pâtisserie du chef, 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



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



Menus du 19 au 23 mai 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	19-mai	Feuilleté aux fromages			X	X	X											
		Boullgour aux petits légumes			X		X											
MARDI	20-mai	Fromage blanc			X													
		Salade d'haricots verts, poivrons, maïs										X						
		Dos de cabillaud			X		X				X							
		Purée verte			X													
MERCREDI	21-mai	Crème au chocolat			X													
		Salade de lentilles										X						
		Aiguillette de poulet	France	France	X		X											
		Brocolis			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
JEUDI	22-mai	Salade verte et fromage			X	X							X					X
		Omelette aux herbes				X												
		Pomme de terre sautée			X													
VENDREDI	23-mai	Compote de pommes																
		Rillettes de sardines				X				X			X					X
		Sauté de porc	France	France	X		X											
		Ratatouille																
		Fromage			X													
		Fruit																



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 26 au 30 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 et maïs

Curry de volaille

Riz créole

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Menu Végétarien

Concombre à la menthe

Gratin de pâtes

Sauce Napolitaine

Yaourt et miel

Pain

Mercredi

Menu Végétarien

Salade verte et graines

Œufs durs mayonnaise

Haricots verts vinaigrette

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Férié

Vendredi

Férié

Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins

Pain et chocolat noir

Pain et confiture

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

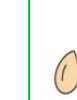


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 26 au 30 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	26-mai	Betteraves rouges, maïs										X								
		Curry de volaille	France	France	X		X													
		Riz créole			X															
		Fromage																		
		Fruit																		
MARDI	27-mai	Concombre à la menthe										X								
		Gratin de pâtes			X	X	X													
		Sauce Napolitaine																		
		Yaourt et miel			X															
MERCREDI	28-mai	Salade verte et graines										X								
		Œufs durs mayonnaise				X						X								
		Haricots verts vinaigrette											X							
		Fromage			X															
		Fruit																		
JEUDI	29-mai																			
		Férié																		
VENDREDI	30-mai																			
		Fermé																		



Menu des cantines du 02 au 06 juin 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

Hachis parmentier

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Menu *Végétarien*

Tomate et basilic

Flan de fêta

Et brocolis

Yaourt aux fruits

Pain

Mercredi

Houmous

Poulet rôti

Petits pois

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

Menu *Végétarien*

Macédoine de légumes

Tortellini ricotta épinards

Fruit

Pain

Vendredi

Salade verte

Filet de colin

Riz pilaf

Yaourt nature

Et sirop d'agave

Pain

Goûters

Compote
et biscuits

Pain
et chocolat au lait

Pain
et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef
et jus de fruits

Pomme
et Biscuits

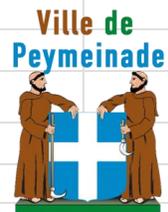
Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

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



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



Menus du 02 au 06 juin 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	02-juin	Carottes râpées											X						
		Hachis parmentier	France	France	X								X						
		Fromage Fruit			X														
MARDI	02-juin	Tomate, basilic											X						
		Flan de brocolis et fêta			X	X	X												
MERCREDI	02-juin	Yaourt aromatisé			X														
		Houmous																	
		Poulet rôti	France	France	X		X												
		Petits pois Fromage Fruit			X X X														
JEUDI	02-juin	Macédoine de légumes				X							X					X	
		Tortellini ricotta épinards			X	X	X												
VENDREDI	02-juin	Fruit			X														
		Salade verte																	
		Filet de colin			X		X			X				X					
		Riz plaf																	
		Yaourt nature et sirop d'agave			X														



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