



Menu des cantines du 09 au 13 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

Férié

Mardi

Pâté de campagne



Sauté de poulet



Petits pois, carottes



Yaourt et sirop
d'érable



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Taboulé



Œufs brouillés



Ratatouille



Yaourt vanille



Pain



Jeudi

Melon



Rôti de veau et jus



Riz et haricots rouges



Gouda



Pêche



Pain



Vendredi

Menu **Végétarien**

Betteraves rouges



Gratin de brocolis et
pomme de terre



Emmental



Abricot



Pain



Goûters

Pain et
confiture



Pain et
chocolat au lait



Fromage blanc
et biscuits



Gressin
et fromage



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 09 au 13 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	09-juin																	
		Férié																
MARDI	10-juin	Pâté de campagne					X											
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Petits pois carottes			X													
		Yaourt et sirop d'érable			X													
MERCREDI	11-juin	Taboulé					X											
		Œufs brouillés			X	X												
		Ratatouille																
		Yaourt vanille			X													
JEUDI	12-juin	Melon																
		Rôti de veau et jus	France	France	X		X											
		Riz et haricots rouges																
		Gouda			X													
		Pêche																
VENDREDI	13-juin	Betteraves rouges											X					
		Gratin de brocolis pomme de terre			X	X												
		Emmental			X													
		Abricot																



Menu des cantines du 16 au 20 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.



Lundi

Menu Végétarien

Feuilleté de légumes



Tortellini ricotta épinards

Yaourt et miel

Pain

Repas

Mardi

Tomate garnie, macédoine de légumes



Blanquette de poisson

Semoule

Glace

Pain

Mercredi

Salade de lentilles

Manchon de poulet

Pomme de terre sautées

Tomme Catalane

Nectarine

Pain

Jeudi

Menu Végétarien

Pastèque

Omelette nature

Duo de haricots

Camembert

Pêche

Pain

Vendredi

Rôti de porc

Salade de pâtes, thon, œufs

Brie

Compote de pomme/fraise

Pain

Goûters

Salade de fruits frais et biscuits

Pain et chocolat noir

Pain et fromage

Tarte aux pommes et jus de fruits

Banane 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



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



Menus du 16 au 20 juin 2025



			Origine viandes		14 allergènes majeurs														
DATE		MENU	Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE FRUITS A COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SESAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	16-juin	Feuilleté aux légumes			X	X	X												
		Tortellini ricotta épinards			X	X	X												
		Yaourt et miel			X														
MARDI	17-juin	Tomate garnie macédoine de légumes				X							X						X
		Blanquette de poisson			X		X			X									
		Semoule					X												
		Glace			X	X													
MERCREDI	18-juin	Salade de lentilles											X						
		Manchon de poulet	France	France	X		X												
		Pomme de terre sautée																	
		Tomme Catalane			X														
		Nectarine																	
JEUDI	19-juin	Pastèque																	
		Omelette nature				X													
		Duo de haricots			X														
		Camembert			X														
		Pêche																	
VENDREDI	20-juin																		
		Rôti de porc	France	France															
		Salade de pâtes, thon, œufs			X	X	X			X									
		Brie			X														
		Compote pomme/fraise																	



Menu des cantines du 23 au 27 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

Salade verte



Blanquette de volaille



Boulgour



Gouda



Abricot



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**



Tomate, mozzarella



Quenelles natures



Riz créole



Fromage blanc et miel



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Melon



Pizza aux légumes



Salade verte



Emmental



Nectarine



Pain



Jeudi

Concombre



Filet de saumon



Penne semi-complète



ST Nectaire



Yaourt nature et sirop d'agave



Pain



Vendredi



Rôti de veau



Salade mexicaine



Tomme Catalane



Glace



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



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



Menus du 23 au 27 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	23-juin	Salade verte				X							X					X
		Blanquette de volaille	France	France	X		X						X					
		Boulgour			X		X						X					
		Gouda			X								X					
		Abricot																
MARDI	24-juin	Tomate, mozzarella			X								X					
		Quenelles natures			X	X	X											
		Riz créole			X													
		Fromage blanc, miel			X													
MERCREDI	25-juin	Melon																
		Pizza aux légumes			X	X	X											
		Salade verte											X					
		Emmental			X													
		Nectarine																
JEUDI	26-juin	Concombre											X					
		Saumon			X		X			X								
		Penne semi-complète			X	X	X											
		Fromage			X													
		Yaourt nature, sirop d'érable			X													
VENDREDI	27-juin																	
		Rôti de veau	France	France														
		Salade mexicaine											X					
		Fromage			X													
		Glace			X	X												

Menu des cantines du 30 juin au 4 juillet 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

Pastèque



Chili con carné



Riz blanc



Cantal



Nectarine



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**



Salade composée



(pâtes, œufs, fromage, maïs, concombre, tomate)



Yaourt vanille



Pain



Mercredi



Rillettes de sardines



Rôti de dinde



Courgettes



Emmental



Melon



Pain



Jeudi

Menu **Végétarien**



Houmous de betteraves



Gnocchi au pesto



Parmesan



Emmental râpé



Pêche



Pain



Vendredi



Sandwich jambon de dinde



Gressin



Emmental



Cookie



Compote de pommes



Pain



Repas

Goûters

Compote
et biscuits



Pain et
chocolat noir



Pain
et pâte à tartiner



Tarte aux
pommes et jus de
fruits



Banane
Biscuits et



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

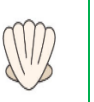
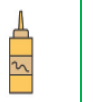


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 30 juin au 04 juillet 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	30-juin	Pastèque																
		Chili con carné	France	France														
		Riz			X													
		Fromage			X													
		Fruit																
MARDI	01-juil	Salade composée			X	X	X						X					X
MERCREDI	02-juil	Yaourt aux fruits			X													
		Rillettes de sardines			X	X	X			X			X					X
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Courgettes																
		Fromage			X													
JEUDI	31-juil	Fruit																
		Houmous de betterave			X	X	X											
		Gnocchi au pesto			X	X	X											
		Parmesan			X													
		Emmental			X													
VENDREDI	04-juil	Fruit																
		Pique-nique			X		X						X					X
		Gressin				X	X											
		Fromage			X													
		Fruit																



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 :

#EGalim

allim
agri ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

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



99% du
pain BIO



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



STOP
au gaspillage
alimentaire



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

Mise à jour mars 2025