



Menu des cantines du 07 au 11 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

Salade verte et graines

Filet de colin à la tomate

Blé à l'estragon

Camembert

Pêche

Pain

Mardi

Mortadelle, cornichons

Rôti de dinde froid

Duo de haricots

Yaourt et miel

Pain

Mercredi

Menu Végétarien

Taboulé

Omelette

Courgettes sautées

Petits suisses aromatisés

Pain

Jeudi

Melon

Poulet rôti froid

Salade de riz et lentilles

Gouda

Abricot

Pain

Vendredi

Menu Végétarien

Sandwich jambon ,gouda

Gressin

Emmental

Compote de pommes

Pain

Repas

Goûters

Compote de pommes et biscuits

Pain
et confiture

Pain
et chocolat au lait

Fromage blanc
et biscuits

Brioche tranchée
et pâte à tartiner

Crudités/légumes/fruits
Féculeux
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



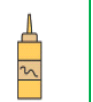
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Ville de
Peymeinade



Menus du 07 au 11 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	07-juillet	Salade verte et graines					X						X					
		Filet de colin à la tomate					X											
		Ble l'estragon					X											
		camembert			X													
		pêche																
MARDI	08-juillet	Mortadelle / cornichon							X									
		Roti de dinde froid	France	France	X		X											
		duo de haricots																
		Yaourt et miel			X													
MERCREDI	09-juillet	Taboulé					X						X					
		Ombelette			X	X												
		Courgettes sautées																
		Petits suisses aromatisés			X													
					X													
JEUDI	10-juillet	Melon																
		Poulet roti froid	France	France	X		X											
		Salade de riz et lentilles					X						X					
		Gouda			X													
		Abricot																
VENDREDI	11-juillet	Sandwich jambon et gouda			X	X	X											
		Gressin			X		X											
		Emmental			X													
		Compote de pommes																



Menu des cantines du 14 au 18 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.



Repas

Lundi

Férié

Mardi

Mercredi

Menu **Végétarien**

Jeudi

Vendredi

Menu **Végétarien**

Betteraves rouges



Poisson meunière



Purée de pomme de terre

Glace

Pain

Salade de pois chiches



Sauté de poulet



Carottes persillées

Emmental

Nectarine

Pain

Salade de tomates



Œufs durs mayonnaise



Salade de pomme de terre

Brie

Compote de pomme/fraise

Pain

Sandwich au thon

Gressin

Saint Nectaire

Compote de pommes

Pain

Goûters

Pain et
chocolat noir

Pain et
fromage

Pâtisserie 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

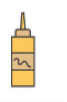
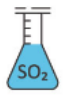


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 14 au 18 juillet 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	14-juil																	
MARDI	15-juil	Betteraves rouges											X					
		Poisson meunière			X	X	X			X								
		Purée de pomme de terre			X													
		Glace			X	X												
MERCREDI	16-juil	Salade de pois chiches											X					
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Carottes persillées			X													
		Emmental			X													
		Nectarine											X					
JEUDI	17-juil	Salade de tomates																
		Œufs durs mayonnaise				X							X					X
		Salade de pomme de terre											X					
		Brie			X													
		Compote pomme/fraise																
VENDREDI	18-juil																	
		Sandwich au thon	France	France	X	X	X			X			X					X
		Gressin					X											
		Saint Nectaire			X													
		Compote de pommes																



Menu des cantines du 21 au 25 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

Concombre à la menthe



Sauté de volaille au curry



Semoule composée



Camembert



Melon



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Tomate, mozzarella



Salade de pâtes, thon, oeufs



Fromage blanc et miel



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**

Pastèque



Omelette



Poêlée provençale



Chanteneige



Pêche



Pain



Jeudi

Salade verte et oeufs



Riz et ratatouille



Brie



Yaourt nature et sirop
d'agave



Pain



Vendredi

Pizza



Gressin



Emmental



Abricot



Pain



Repas

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



Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable «Bio-locale+»



#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

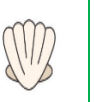
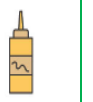


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 21 au 25 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	21-juil	Concombre à la menthe											X					
		Sauté de volaille	France	France	X		X						X					
		Semoule composée					X											
		Camembert			X													
		Melon																
MARDI	22-juil	Tomate, mozzarella			X								X					
		Salade de pâtes, thon, œufs			X	X				X			X					X
MERCREDI	23-juil	Fromage blanc et miel			X													
		Pastèque																
		Omelette				X												
		Poêlée provençale																
		Chanteneige			X													
JEUDI	24-juil	Pêche																
		Salade verte, œufs				X							X					X
		Riz et ratatouille			X													
VENDREDI	25-juil	Brie			X													
		Yaourt et sirop d'agave			X													
		Pizza			X	X	X											
		Gressin			X		X											
		Emmental			X													
		Abricot																

Lundi

Melon



Coquillettes, haricots
rouges



Sauce bolognaise



Gouda



Nectarine



Pain



Mardi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées, sauce
cocktail



Pizza aux légumes



Crème caramel



Pain



Mercredi

Menu **Végétarien**



Rillettes de sardines



Rôti de dinde



Gratin de courgettes



Camembert



Pastèque



Pain



Jeudi

Betteraves rouges



Taboulé à l'oriental



Emmental



Abricot



Pain



Vendredi



Sandwich jambon, gouda



Gressin



Saint Nectaire



Compote de pommes



Pain



Repas

Goûters

Compote et
petit cake
chocolat

Pain
et chocolat au lait

Pain
et pâte à tartiner

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

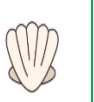
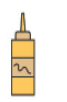
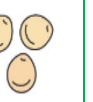


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 28 juillet au 01 août 2025



				Origine viandes		14 allergènes majeurs												
DATE		MENU	Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	28-juil	Melon																
		Coquillette, haricots rouges			X	X	X											
		Sauce bolognaise	France	France														
		Gouda			X													
		Nectarine																
MARDI	29-juil	Carottes râpées, sauce cocktail				X							X					X
		Pizza aux légumes			X	X	X											
		Crème caramel			X													
MERCREDI	30-juil	Rillette de sardines				X				X			X					X
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Gratin de courgettes			X													
		Camembert			X													
		Pastèque																
JEUDI	31-juil	Betteraves rouges											X					
		Taboulé oriental				X												
		Emmental			X													
		Abricot																
VENDREDI	01-août																	
		Sandwich jambon, gouda			X		X											
		Gressin			X		X											
		Saint Nectaire			X													
		Compote de pommes																



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 mai 2025 :

#EGalim

allim
agri ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

95% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
85% de BIO



99,32%
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



97,76% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge

Mise à jour mai 2025