



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Menu des cantines du 01 au 5 septembre 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**

- Salade verte et graines
- Raviolis aux légumes
- Sauce tomates
- Gouda
- Pêche
- Pain

Mardi

- Pâté de campagne et cornichons
- Blanquette de volaille
- Carottes braisées
- Yaourt nature et sirop d'érable
- Pain

Mercredi

Menu **Végétarien**

- Rillettes de sardines
- Quiche aux courgettes
- Salade verte
- Petits suisses
- Pain

Jeudi

- Tomate, mozzarella, basilic
- Brandade de poisson
- Brie
- Melon
- Pain

Vendredi

- Betterave rouge
- Emincé de boeuf
- Petits pois
- Camembert
- Raisin
- Pain

Repas

Goûters

Compote et galettes bretonnes

Pain et confiture de fraises

Pain et chocolat au lait

Yaourt et cake marbré

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)



Menus du 01 au 05 septembre 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	01-sept	Salade verte et graines																	
		Raviolis aux légumes			X	X	X						X						
		Sauce tomates																	
		Gouda			X														
		Pêche																	
MARDI	02-sept	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X												
		Blanquette de volaille	France	France	X		X												
		Carottes braisées			X														
		Yaourt et sirop d'érable			X														
MERCREDI	03-sept	Rillettes de sardines				X				X			X					X	
		Quiche aux courgettes			X	X	X												
		Salade verte			X														
		Petits suisses			X														
JEUDI	04-sept	Tomate, mozzarella, basilic			X								X						
		Brandade de poisson	France	France	X					X									
		Brie			X														
		Melon																	
VENDREDI	05-sept	Betterave rouge											X						
		Emincé de bœuf			X		X												
		Petits pois			X														
		Camembert			X														
		Raisin																	



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 08 au 12 septembre 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**

Pizza aux légumes

Œufs durs

Epinards à la crème

Pomme

Pain

Mardi

Macédoine de légumes, vinaigrette

Filet de colin, sauce citron

Boulgour pilaf

Flan au caramel

Pain

Mercredi

Salade verte et pois chiches

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Brie

Raisin

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Carottes râpées aux agrumes

Omelette nature

Haricots verts

ST Nectaire

Prune

Pain

Vendredi

Salade de pâtes

Rôti de porc

Gratin de courgettes

Emmental

Compote de pomme/fraise

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits frais et biscuits

Pain et chocolat noir

Pain et fromage

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Banane et biscuits

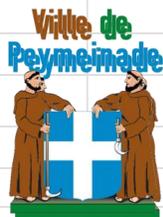
Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/œufs
Produits laitiers

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 08 au 12 septembre 2025



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE FRUITS À COQUE	 POISSON POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES	
LUNDI	08-sept	Pizza aux légumes		X	X													
		Œufs durs			X													
		Epinards à la crème		X														
MARDI	09-sept	Pomme																
		Macédoine de légumes										X						
		Filet de colin, sauce citron		X		X			X									
	Boullgour pilaf		X		X													
	Flan au caramel		X	X														
MERCREDI	10-sept	Salade verte et pois chiches										X						
		Jambon blanc	France	France	X		X											
		Purée de pomme de terre		X														
		Brie		X														
	Raisin																	
JEUDI	11-sept	Carottes râpées aux agrumes										X						
		Omelette nature			X													
		Haricots verts		X														
		ST Nectaire		X														
	Pêche																	
VENDREDI	12-sept	Salade de pâtes		X	X	X						X						X
		Rôti de porc	France	France	X		X											
		Gratin de courgettes		X		X												
		Emmental		X														
		Compote de pomme/fraise																



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



Menu des cantines du 15 au 19 septembre 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

Melon

Sauté de poulet, sauce forestière

Purée de carottes

Tomme Catalane

Raisin

Pain

Mardi

« Repas colorés ! »

Tomate vinaigrette, maïs

Polenta gratinée aux légumes

Coulis de tomates

Fromage blanc et miel

Pain

Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade verte et graines

Riz cantonais végétal

Camembert

Poire

Pain

Jeudi

Concombre à la menthe

Filet de lieu noir frais

Semoule composée

Yaourt nature et sucre

Pain

Vendredi

Salade de lentilles

Sauté de bœuf

Haricots verts persillés

Gouda

Prune

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins

Pain et chocolat noir

Pain et confiture

Compote et palet breton

Brioche tranchée et pâte à tartiner

Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

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

écoles



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



Menus du 15 au 19 septembre 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	15-sept	Melon																
		Sauté de poulet, sauce forestière	France	France	X		X											
		Purée de carottes			X													
		Fromage			X													
MARDI	16-sept	Fruit																
		Tomates vinaigrette, maïs				X						X		X				X
		Polenta gratinée aux légumes			X		X											
		Coulis de tomates			X													
MERCREDI	17-sept	Fromage blanc et miel			X													
		Salade verte et graines			X							X						
		Riz cantonais végété			X	X												
		Fruit			X													
JEUDI	18-sept	Concombre à la menthe			X							X						
		Filet de lieu noir			X		X			X								
		Semoule composée			X		X											
VENDREDI	19-sept	Yaourt et sucre			X													
		Salade de lentilles			X							X						
		Sauté de bœuf	France	France	X		X											
		Haricots verts persillés			X													
		Gouda			X													
	Fruit			X														



Menu des cantines du 22 au 26 septembre 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

Spaghetti à la bolognaise

Brie

Pomme

Pain

Mardi

« Repas colorés ! »

Carottes râpées et graines

Omelette

Epinards à la crème

Yaourt à la vanille

Menus
100% BIO

Pain

Mercredi

Rillettes de saumon

Escalope de volaille à la crème

Duo de haricots

Emmental

Nashi

Pain

Jeudi

« Repas colorés ! »

Salade de choux et brocolis

Parmentier de légumes

Et lentilles corail

Camembert

Raisin

Pain

Vendredi

Tomate, basilic

Blanquette de poisson

Riz créole

Yaourt nature

Et sirop d'érable

Pain

Goûters

Compote
et biscuits

Pain et
chocolat au lait

Pain
et pâte à tartiner

Tarte aux
pommes et
jus de fruits

Pomme
Biscuits et

Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

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

2025



NIVEAU 3
mentions excellentes

Label Ecocert «En Cuisine»
S'engage pour une restauration collective durable, saine, locale, fraîche



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

Ville de
Peymeinade



Menus du 22 au 26 septembre 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	22-sept	Salade verte				X							X					X	
		Spaghetti à la bolognaise	France	France	X	X	X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
MARDI	23-sept	Carottes râpées et graines											X						
		Omelette				X													
		Epinards à la crème			X														
		Yaourt vanille			X														
MERCREDI	24-sept	Rillettes de saumon				X				X			X					X	
		Escalope à la crème	France	France	X	X	X												
		Duo de haricots			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
JEUDI	25-sept	Salade de choux et brocolis											X						
		Parmentier de légumes			X														
		Lentilles corail			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
VENDREDI	26-sept	Tomate, basilic											X						
		Blanquette de poisson			X		X			X									
		Rie créole			X														
		Yaourt nature et sirop d'érable			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 juin 2025 :



95% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
86% de BIO



99,66%
du pain
BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont
60,46% BIO et
locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



98,73% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge