

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.



Repas

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

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											X					
		Raviolis aux légumes			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													
		Yaoourt 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																



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.



Repas

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

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

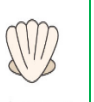
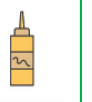


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 08 au 12 septembre 2025



			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	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									
		Boulgour 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																		



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.



Repas

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



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/œufs

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



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					
		Riz cantonais végété			X	X												
JEUDI	18-sept	Fromage			X													
		Fruit																
		Concombre à la menthe			X								X					
		Filet de lieu noir			X		X			X								
VENDREDI	19-sept	Semoule composée			X		X											
		Yaourt et sucre			X													
		Salade de lentilles											X					
		Sauté de bœuf	France	France	X		X											
		Haricots verts persillés			X													
		Gouda			X													
		Fruit																

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

« Repas colorés ! »

« Repas colorés ! »



Repas

Salade verte



Carottes râpées et graines



Rillettes de saumon



Salade de choux et brocolis



Tomate, basilic



Spaghetti à la bolognaise



Omelette



Escalope de volaille à la
crème



Parmentier de légumes



Blanquette de poisson



Epinards à la crème



Duo de haricots



Et lentilles corail



Riz créole



Brie



Yaourt à la vanille



Emmental



Camembert



Yaourt nature



poire



Menus
100% BIO



Pain

Nashi



Pain



prune



Pain



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



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



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 :

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

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



STOP
au gaspillage
alimentaire



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

Mise à jour mai 2025