

Menu des cantines du 29/09 au 03 octobre 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 et
croutons



Filet de lieu, sauce
Catalane



Semoule composée



Brie



Pomme



Pain



Mardi

Saucisson sec, beurre



Sauté de veau
marengo



Poêlée provençale



Yaourt nature



Pain



Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de boulgour



Omelettes



Poêlée de légumes



Yaourt aux fruits



Pain



Jeudi

Salade coleslaw



Sauté de poulet



Lentilles du Puy au
curry



Gouda



Raisin



Pain



Vendredi

« Repas colorés ! »

Betterave rouge,
mayonnaise à l'ail



Lasagne de chèvre et
épinards



Emmental



Poire



Pain



Goûters

Compote
et biscuits



Pain et
confiture



Pain et
chocolat au lait



Fromage blanc
et abricots
secs



Gressin
et Fromage



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)



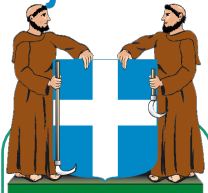
Menus du 29/09 au 03 octobre 2025



		Origine		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	29-sept				X	X						X					X
				X					X								
				X		X											
				X													
MARDI	30-sept																
		France	France	X													
		France	France	X		X											
MERCREDI				X													
	01-oct																
				X		X						X					
				X													
JEUDI				X													
	02-oct				X							X					X
		France	France	X		X											
				X													
VENDREDI				X													
	03-oct				X							X					X
				X	X	X											
				X													

Selon lois 2002-1465 et 2020-693 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 06 au 10 octobre 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

« Repas colorés ! »

Feuilleté aux fromages



Gratin de brocolis



Yaourt nature

Pain

Mardi



Chou fleur au curry



Filet de colin meunière, sauce citron



Riz pilaf



Mousse au chocolat

Pain

Mercredi

Salade de pâtes, olives, poivrons



Rôti de dinde



Jardinière de légumes

Fromage

Fruit

Pain

Jeudi

« Repas colorés ! »

Salade verte, œufs durs



Quenelles gratinées



Courgettes poêlées



Fromage



Fruit

Pain

Vendredi



Rillettes de saumon



Emincé de bœuf



Carottes en rondelles



Fromage

Compote de poires

Pain

Goûters



Salade de fruits frais et biscuits

Pain et chocolat au lait

Pain et fromage



Pâtisserie du chef et jus de fruits

Banane et biscuits

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 06 au 10 octobre 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	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI	06-oct	Feuilleté au fromage			X	X	X						X					
		Gratin de brocolis			X		X											
MARDI	07-oct	Yaourt			X													
		Chou fleur au curry											X					
		Filet de colin meunière, sauce citron			X	X	X			X								
		Riz pilaf			X													
MERCREDI	08-oct	Mousse au chocolat			X	X												
		Salade de pâtes, olives, poivrons			X	X	X						X					X
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Jardinière de légumes			X													
		fromage			X													
JEUDI	09-oct	fruit																
		Salade verte, œufs durs				X												
		Raviolis au tofu, basilic			X	X	X											
		Sauce tomates																
		fromage			X													
VENDREDI	10-oct	fruit																
		Rillettes de saumon				X				X			X					X
		Emincé de bœuf	France	France	X		X											
		Carottes rondelles			X													
		fromage			X													
		Compote de poire																

Menu des cantines du 13 au 17 octobre 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.



SEMAINE DU GOÛT

Repas

Vive la BRETAGNE

- Salade nantaise (batavia, betterave)
- Poisson à la bretonne
- Boulgour
- Yaourt nature
- Galettes bretonnes
- Pain

SAVOIE

- Soupe savoyarde (pomme de terre, poireau, beaufort)
- Tartiflette végétale
- « Repas colorés ! »
- Poire
- Pain

- Salade bastiaise (pdt, tomate, œuf, oignon, ciboulette)
- Fan brocciu et épinards
- « Repas colorés ! »
- Tomme du sud
- Kiwi
- Pain

- Salade exotique (salade verte, poivrons, croutons, ananas)
- Rougail saucisses
- Riz créole
- Crème à la vanille des îles
- Pain

- Salade niçoise
- Daube provençale
- Carottes au jus
- Bûche de chèvre
- Pomme
- Pain

Goûters

Fromage blanc et gressins

Pain
et chocolat au lait

Pain
et confiture

Compote
et biscuits

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 13 au 17 octobre 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	13-oct	Salade Nantaise (batavia, betterave)											X					
		Poisson à la bretonne			X		X			X								
		Boulgour			X		X											
		Yaourt nature			X													
		Galettes bretonnes			X	X	X											
MARDI	14-oct	Soupe Savoyarde (pdt, poireau, beaufort)			X													
		Tartiflette végété			X													
		Poire																
MERCREDI	15-oct	Salade Bastiaise (pdt, tomate, œuf, oignons)				X							X					
		Flan brocciu et épinards			X	X	X											
		Tomme du sud			X													
		Kiwi																
JEUDI	16-oct	Salade exotique (poivrons, ananas, croutons)					X						X					
		Rougail saucisses	France	France	X													
		Riz créole																
		Crème vanille			X													
VENDREDI	17-oct	Salade Niçoise				X							X					
		Daube à la provençale	France	France	X		X											
		Carottes au jus			X													
		Bûche de chèvre			X													
		Pomme																

Selon lois 2002-1465 et 2020-639 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



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

Carottes râpées

Chili con carné

Riz blanc

Cantal

Raisin

Pain

Mardi

« Repas colorés ! »

Salade Marocaine

Œufs durs à la Florentine

Epinards à la crème

Yaourt à la vanille

Pain

Mercredi

Sardines au beurre

Colombo de volaille

Gratin de choux fleur

Camembert

Pomme

Pain

Jeudi

« Repas colorés ! »

Potage Mistralouche

Pâtes semi-complète

Sauce Napolitaine

Emmental

Pomme

Pain

Vendredi

Salade exotique

Poulet au miel et gingembre

Riz cantonnais

Fromage blanc et miel

Ananas

Pain

Repas

Goûters

Compote
et galettes

Pain et
chocolat au lait

Pain
et pâte à tartiner

Pâtisserie du
chef et jus de
fruits

Pomme
Mini cake

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

2025



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



Menus du 20 au 24 octobre 2025



DATE		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	20-oct	Carottes râpées										X					
		Chili con carné	France	France	X												
		Riz blanc															
		Fromage			X												
		Fruit															
MARDI	21-oct	Salade Marocaine										X					
		Œufs durs à la florentine		X	X	X											
		Epinards à la crème		X													
		Yaourt vanille		X													
MERCREDI	22-oct	Sardines au beurre		X					X								
		Colombo de volaille	France	France													
		Gratin de chou fleur		X		X											
		Fromage		X													
		Fruit															
JEUDI	23-oct	Potage Mistralouche		X													
		Pâtes semi-complète		X	X	X											
		Sauce Napolitaine															
		fromage		X													
		fruit															
VENDREDI	24-oct	salade exotique										X				X	
		poulet au miel et gingembre														X	
		riz cantonnais			X	X										X	
		Fromage blanc, miel		X													
		ananas															

Selon lois 2002-1465 et 2020-653 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



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