



Menu des cantines du 27 au 31 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.



Lundi

Salade verte et maïs

Filet de colin au citron

Boulgour safrané

Fromage

Fruit

Pain

Mardi

Pâté de campagne, cornichons

Emincé de boeuf

Carottes persillées

Yaourt nature, nocciolata

Pain

Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de pomme de terre

Tarte aux fromages

Et brocolis

Fromage blanc et confiture

Pain

Jeudi

Carottes rapées

Sauté de dinde à la provençale

Riz

Fromage

Fruit

Pain

Vendredi

« Repas colorés ! »

Salade Mexicaine

Lasagnes de légumes

Et lentilles corail

Fromage

Fruit

Pain

Repas

Goûters

Compote
et biscuits

Pain et
confiture

Pain et
chocolat au lait

Fromage blanc
et biscuits

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 27 au 31 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	27-oct	Salade verte et maïs				X							X					X
		Filet de colin au citron			X		X			X								
		Boulgour safrané			X													
		fromage fruit			X													
MARDI	28-oct	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X											
		Eminoé de bœuf	France	France	X		X											
		Carottes persillées			X													
		Yaourt nature et nocciolata			X													
MERCREDI	29-oct	Salade de pomme de terre				X							X					X
		Tarte aux fromages et brocolis			X	X	X											
		Fromage blanc, confiture			X													
		Carottes rapées			X								X					
JEUDI	30-oct	Sauté de dinde à la provençale	France	France	X		X											
		Riz			X													
		fromage			X													
		fruit																
VENDREDI	31-oct	Salade Méxicaine											X					
		Lasagne de légumes et lentilles corail			X	X	X											
		fromage			X													
		fruit																

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

Selon règlement UE 1163/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 03 au 07 novembre 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

« Repas colorés ! »

Salade d'haricots rouges



Flan de brocolis



Et boulgour



Yaourt nature et sirop d'érable

Pain

Mardi

Céleri rémoulade



Spaghetti de loup de mer



Et courges

Crème au chocolat

Pain

Mercredi

Tartine de houmous



Sauté de volaille



Purée de carottes



tomme catalane



KIWI

Pain

Jeudi

« Repas colorés ! »

Potage de légumes



Omelette nature



Pomme de terre sautée



Gouda



Pomme

Pain

Vendredi

Rillettes de sardines



Couscous d'agneau



Semoule aux abricots secs



Camembert



Compote de pommes

Pain

Repas

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/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 03 au 07 novembre 2025



		Origine viandes		14 allergènes majeurs													
DATE	MENU	Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE FRUITS À LIGNE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI 03-nov	Salade d'haricots rouges											X					
	Flan de brocolis, romanesco et boulgour			X	X												
	Yaourt et sirop d'érable			X													
MARDI 04-nov	Céleri rémoulade				X							X		X			
	Spaghetti de loup de mer et courges					X			X								
	Crème au chocolat			X													
MERCREDI 05-nov	Tartine de houmous					X											
	Sauté de volaille	France	France														
	Purée de carottes fromage			X													
JEUDI 06-nov	fruit																
	Potage de légumes																
	Omelette nature				X												
VENDREDI 07-nov	Pomme de terre sautée fromage			X													
	fruit																
	Rillettes de sardines				X				X								
VENDREDI 07-nov	Couscous d'agneau	France	France														
	Semoule aux abricots secs					X											
	fromage			X													
VENDREDI 07-nov	Compote de pommes																

Selon lois 2662-1465 et 2626-633 et décret 2622-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2615-447



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