

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



Menus du 27 au 31 octobre 2025





				Origine	viandes	14 allergènes majeurs														
	DAT	E	MENU	Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACES	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SESAME	CÉLERI	O O	SOJA	SULFITES	
	LUNDI	27-oct	Salade verte et maïs				Х							Х					Х	
			Filet de colin au citron			X		Х			Х									
			Boulgour safrané			Х														
			fromage			X														
			fruit																	
	MARDI	28-oct	Pâté de campagne, cornichons	France	France	Х	x	Х												
			Emincé de bœuf	France	France	Х		Х												
			Carottes persillées			X														
			·																	
			Yaourt nature et noccciolata			X														
ŀ	IERCRED	29-oct	Salade de pomme de terre				х							Х					Х	
			Tarte aux fromages			X	х	Х												
			et brocolis			X														
			Fromage blanc, confiture			X														
	JEUDI	30-oct	Carottes rapées			Х								Х						
			Sauté de dinde à la provençale	France	France	Х		Х												
			Riz			Х														
			fromage			X														
			fruit																	
٧	ENDRED	31-oct	Salade Méxicaine											X						
			Lasagne de légumes			Х	х	Х												
			et lentilles corail			X														
			fromage			X														
			fruit																	
						Selan lai	s 2002-14	65 et 2020	G-633 et d	écret 2022	-65	Selon règ	glement Ut	1169/201	l et décre	2015-447	7			



Repas

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse

Labellisée pour son Proiet Alimentaire Durable

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 qustative 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







Pain

Mardi

Céleri rémoulade

Bon appétit!





Crème au chocolat

Pain

Mercredi









Pain

Jeudi

« Repas colorés! »









Pomme Pain

Vendredi





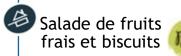




Compote de pommes

Pain

Goûters



Pain et chocolat au lait



Pain et fromage



Pâtisserie du chef et jus de fruits



Banane et biscuits





Féculents

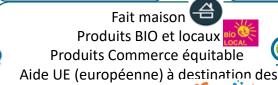
Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

Denrées BIO Label rouge

Poissons labellisés pêche durable AOP/AOC/IGP



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





20.200																			
			Origine :	viandes	14 allergènes majeurs														
D.	ATE	MENU	Pays élevage	Pays abattag e	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE HAUTIS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME SESAME	CÉLERI	O O	SOJA	SULFITES	
LUNDI	03-nov	Salade d'haricots rouges		 					Thomas cought				×						
LOILDI	00 1101	Flan de brocolis, romanesco		×	×														
		et boulgour					×												
		t t boargoar																	
		Yaourt et sirop d'érable			×														
MARD	04-nov	Céleri rémoulade				×							ж		ж				
		Spaghetti de loup de mei	1				×			×									
		et courges																	
		_																	
		Crème au chocolat			×														
4 ERCRE	□ 05-nov	Tartine de houmous					×												
		Sauté de volaille	France	France															
		Purée de carottes			×														
		fromage			×														
		fruit																	
JEUDI		Potage de légumes																	
		Omelette nature				×													
		Pomme de terre sautée																	
		fromage			×														
		fruit																	
YENDRE	D 07-nov	Rillette de sardines				×				×									
		Couscous d'agneau	France	France															
		Semoule aux abricots se	ecs				×												
		fromage			×														
		Compote de pommes																	
					Selon loi	is 2882-146	5 et 2626.	688 et dés	ret 2022-6:	5	Selon réglement UE 1168/2011 et décret 2015-447								
					DETON TO	J 2002-170	Tozo.	DDD EI DEL	711 ZDZZ-D.	•	ceron reg	pemeni UL	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	e. bewer.	2070-777				



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

Mise à jour mai 2025