



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

# 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

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi



Repas

Goûters

**Crudités/légumes/fruits**  
**Féculents**  
**Viande/poissons/oeufs**  
**Produits laitiers**  
Repas colorés = menu végétarien

Salade verte et maïs

Filet de colin au citron

Boullgour safrané

Fromage

Fruit

Pain

Pâté de campagne, cornichons

Emincé de boeuf

Carottes persillées

Yaourt nature, nocciolata

Pain

« Repas colorés ! »

Salade de pomme de terre

Tarte aux fromages

Et brocolis

Fromage blanc et confiture

Pain

Carottes rapées

Sauté de dinde à la provençale

Riz

Fromage

Fruit

Pain

« Repas colorés ! »

Salade Mexicaine

Lasagnes de légumes

Et lentilles corail

Fromage

Fruit

Pain

Compote

et biscuits

Pain

et confiture

Pain

et chocolat au lait

Fromage blanc

et biscuits

Gressin

et Fromage

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

Label Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 3

mentions excellentes

Label Ecocert EN CUISINE

#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

## 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	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES
<b>LUNDI</b> 27-oct	Salade verte et maïs				X							X					X
	Filet de colin au citron			X		X			X								
	Boulgour safrané			X													
	fromage fruit			X													
<b>MARDI</b> 28-oct	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X											
	Emincé de bœuf	France	France	X		X											
	Carottes persillées			X													
	Yaourt nature et nocciolata			X													
<b>MERCREDI</b> 29-oct	Salade de pomme de terre				X							X					X
	Tarte aux fromages et brocolis			X	X	X											
	Fromage blanc, confiture			X													
<b>JEUDI</b> 30-oct	Carottes rapées			X								X					
	Sauté de dinde à la provençale	France	France	X		X											
	Riz			X													
	fromage fruit			X													
<b>VENDREDI</b> 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



Labellisée pour son Projet 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 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



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

Selon lois 2002-1465 et 2020-655 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



# Menu des cantines du 10 au 14 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

Betterave rouge, pommes

Emincé de volaille

Purée de pomme de terre

Emmental

Raisin

Pain

## Mardi

### Férialé

## Mercredi

« Repas colorés ! »

Carottes râpées

Quiche chèvre

Et épinards

Gouda

Pomme

Pain

## Jeudi

Salade verte et fromage

Filet de poisson frais

Semoule composée

Yaourt nature et confiture

Pain

## Vendredi

Feuilleté aux légumes

Sauté de boeuf

Brocolis poêlés

Buche de chèvre

Clémentine

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins

Pain   
et confiture

Compote   
et biscuits

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



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



Menus du 10 au 14 novembre 2025



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
		Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES	
<b>LUNDI</b> 10-nov	Betterave rouge, pommes																	
	Emincé de volaille	France	France									*						
	Purée de pomme de terre			*														
	fromage			*														
<b>MARDI</b> 11-nov	fruit																	
	Férié																	
<b>MERCREDI</b> 12-nov	Carotte râpée											*						
	Quiche chèvre, épinards			*	*	*												
	fromage			*														
	fruit																	
<b>JEUDI</b> 13-nov	Salade verte et fromage			*								*						
	Poisson frais											*						
	Semoule composée					*												
	Yaourt, confiture			*														
<b>VENDREDI</b> 14-nov	Feuilleté aux légumes			*		*												
	Sauté de bœuf	France	France															
	Brocolis poêlés																	
	fromage			*														
	fruit																	

Selon lois 2002-1465 et 2020-655 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 740 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 graines

Hachis parmentier

Pomme catalane

Pomme

Pain

## Mardi

« Repas colorés ! »

Tartine de houmous

Omelette

Gratin de chou fleur

Yaourt à la vanille

Pain

## Mercredi

Pizzas

Manchons de poulet marinés

Poêlée campagnarde

Brie

Raisin

Pain

## Jeudi

« Repas colorés ! »

Salade coleslaw

Tartiflette végé

Yaourts bio et local

Clémentine

Pain

## Vendredi

Salade d'endives et poire

Dos de cabillaud

Riz pilaf

Yaourt nature

Et miel

Pain

Goûters

Compote et biscuits

Pain et chocolat au lait

Pain et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef et jus de fruits

Pomme 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 17 au 21 novembre 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
<b>LUNDI</b> 17-nov	Salade verte et graines											x					
	Hachis parmentier	France	France	x													
	Fromage			x													
<b>MARDI</b> 18-nov	Fruit																
	Tratine de houmous			x		x											
	Omelette				x												
<b>MERCREDI</b> 19-nov	Gratin de chou fleur			x		x											
	Yaourt vanille			x													
	pizza					x											
	Manchons de poulet marinés	France	France														
<b>JEUDI</b> 20-nov	Poêlée campagnarde																
	Fromage			x													
	Fruit																
	Salade coleslaw				x							x					
<b> VENDREDI</b> 21-nov	Tratiflette végété			x													
	yaourts bio et local																
	fruit																
	Salade d'endives et poires											x					
	Dos de cabillaud								x								
	Riz pilaf																
	Yaourt et miel			x													



# Menu des cantines du 24 au 28 novembre 2025

**LA SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS C'EST DU 22 AU 30 NOVEMBRE 2025**

**ET C'EST POUR TOUT LE MONDE!**

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 graines

Sauté de porc

Brocolis vapeur

Gouda

Orange

Pain

## Mardi

Carottes râpées et œufs

Brandade de poisson

Yaourt nature

Et sirop d'érable

Pain

## Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de boulgour

Poêlée de pâtes, brocolis

Et champignons

Emmental râpé et parmesan

Yaourt aux fruits

Pain

## Jeudi

Radis, beurre

Poulet sauce forestière

Riz et haricots rouge

Brie

Clémentine

Pain

## Vendredi

« Repas colorés ! »

Brisures de chou fleur au curry

Raviolis au pistou

Emmental

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/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 24 au 28 novembre 2025



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
		Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES	
LUNDI	24-nov	Salade verte et graines																
	Sauté de porc	France	France															
	Brocolis vapeur																	
		fromage			x													
		fruit																
MARDI	25-nov	carottes rapées et œufs	France	France		x												
	Brandade de poisson				x				x									
		Yaourt et sirop d'érable			x													
MERCREDI	26-nov	Salade de boulgour																
	Poêlée de pâtes, brocolis et champignons																	
	Emmental râpé et parmesan				x													
		Yaourt aux fruits			x													
JEUDI	27-nov	Radis, beurre			x													
	Poulet sauce forestière	France	France		x													
	Pâtes aux lentilles																	
		fromage			x													
		fruit																
VENDREDI	28-nov	Brisures de chou fleur au curry																
	Ravolis au pistou				x													
	fromage																	
		fruit																



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 :**



**99,66%**  
du pain  
BIO



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



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



**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