



# Menu des cantines du 01 au 05 décembre 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 ! »

Pizza

Gratin de légumes de saison

Et riz

Yaourt nature, confiture

Pain

## Mardi

Salade verte et croûtons

Penne semi-complète au merlu

Mousse au chocolat

Pain

## Mercredi

Salade de pois chiches

Emincé de poulet

Gratin de poireaux

Camembert

Pomme

Pain

## Jeudi

« Repas colorés ! »

Velouté de légumes

Omelette

Potatoes

Gouda

Compote de poires

Pain

## Vendredi

Rillettes de colin

Sauté de veau sauce tomate

Carottes braisées

Emmental

Clementine

Pain

Repas

Goûters

Salade de fruits frais et biscuits

Pain et chocolat au lait

Pain et fromage

Tarte aux pommes 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)

Enregistré dans ce PC



Menus du 01 au 05 décembre 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 SÉSAME	CÉLÉRI	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI	01-déc	Pizza					x											
		Gratin de légumes de saison et riz			x	x	x											
							x											
MARDI	02-déc	Yaourt et confiture			x													
		Salade verte et croûtons					x						x					
		Penne semi-complète au merlu blanc			x		x			x								
MERCREDI	03-déc																	
		Mousse au chocolat			x	x												
		Salade de Pois chiches											x					
		Sauté de poulet	France	France	x		x											
		Gratin de poireaux fromage			x		x											
JEUDI	04-déc	fruit			x													
		Velouté de légumes			x													
		Omelette			x	x												
		Potatoes			x													
		fromage			x													
VENDREDI	05-déc	Compote de poires																
		Rillettes de colin			x	x				x								
		sauté de veau	France tomate	France														
		Carottes braisées																
		fromage			x													
		Fruit																

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

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



# Menu des cantines du 08 au 12 décembre 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

Betterave rouge



Sauté de poulet



Purée de pomme de terre



Cantal



Clémentines



Pain



## Mardi

« Repas colorés ! »

Coleslaw de carottes et radis noir



Lasagnes de chèvre, épinards



Yaourt nature et miel



Pain



## Mercredi

« Repas colorés ! »

Céleri râpé



Œufs durs



Epinards à la crème



Brie



Fruit



Pain



## Jeudi

Salade verte et graines



Filet de poisson frais



Boullgour pilaf



Fromage blanc et sucre



Pain



## Vendredi



Salade de lentilles



Rôti de dinde



Gratin de chou fleur



Tomme catalane



Poires



Pain



Goûters

Fromage blanc  
et gressins



Pain  
et chocolat noir



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 08 au 12 décembre 2025



		Origine viandes		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 08-déc	Betterave rouge											X					
	Sauté de poulet	France	France	X		X											
	Purée de pomme de terre			X													
	Fromage			X													
	Fruit																
MARDI 09-déc	Coleslaw de carottes et radis noir				X							X					
	Lasagnes de chèvre épinards			X		X											
ERCREC 10-déc	Yaourt et miel			X													
	Céleri râpé											X					
	Œufs durs				X												
	Epinards à la florentine			X		X											
	Fromage			X													
JEUDI 11-déc	Fruit																
	Salade verte et graines											X					
	Filet de poisson frais			X		X			X								
	Boullgour pilaf																
ENDRED 12-déc	Fromage blanc et sucre			X													
	Salade de lentilles											X					
	Rôti de dinde	France	France														
	Gratin de chou fleur			X		X											
	Fromage			X													
	Fruit																

Selon lois 2002-1465 et 2020-635 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1168/2011 et décret 2015-447

## Repas

### Lundi

Salade verte et croutons



Bio



Chili con carné

Bio



Riz blanc

Bio



Emmental

Bio



Poire

Bio

Pain

Bio

### Mardi

« Repas colorés ! »



Velouté de courge butternut



Omelette nature

Bio



Epinards à la crème

Bio



Yaourt framboise

Bio

Bio

Pain

### Mercredi



Sardines au beurre



Fricassée de volaille aux oignons

Bio



Poêlée forestière

Bio

Bûche de chèvre

Bio

Salade de fruits

Bio

Pain

Bio

### Jeudi

« Repas colorés ! »



Bouchée à la reine

Bio



Rôti de veau

Bio



Galette de pomme de terre et marrons

Bio

Bûche de Noël à la vanille



Clémentine

Bio

Pain

Bio

### Vendredi

Salade verte et fromage

Bio

Filet de poisson meunière



Purée de panais

Bio



Yaourt nature

Bio

Et miel

Bio

Pain

Bio

## Goûters

Compote  
et biscuits

Bio

Bio

Pain et  
chocolat au lait

Bio

Bio

Pain  
et pâte à tartiner

Bio

Bio

Brioche et jus de  
fruits

Bio

Pomme  
Biscuits et

Bio

Bio

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

















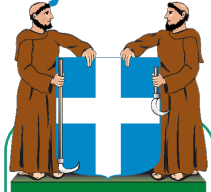
# INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 15 au 19 décembre 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-déc	Salade verte et croutons					X						X					
		Chili con carné	France	France														
		Riz blanc																
		Emmental			X													
MARDI	16-déc	Poire																
		Velouté de courge butternut			X													
		Omelette nature				X												
		Epinards à la crème			X													
MERCREDI	17-déc	Yaourt framboise			X													
		Sardines au beurre			X					X								
		Fricassée de volaille aux oignons	France	France	X		X											
		Poêlée forestière			X													
JEUDI	18-déc	Bûche de chèvre			X													
		Salade de fruits																
		Bouchée à la reine			X	X	X											
		Rôti de veau			X													
VENDREDI	19-déc	Galette de pomme de terre																
		Bûche de Noël			X	X	X											
		Clémentine																
		Salade verte et fromage			X								X					
		Filet de poisson meunière			X	X	X			X								
		Purée de panais			X													
		Yaourt et miel			X													



# Menu des cantines du 22 au 26 décembre 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 oeufs

Raviolis de légumes

Sauce tomates

Gouda

Pomme

Pain

## Mardi

Salade de pois chiches et poivrons

Dos de colin

Julienne de légumes

Tomme Catalane

Fromage blanc et miel

Pain

## Mercredi

« Repas colorés ! »

Rillettes de saumon

Sauté de poulet

Poêlée de brocolis et chou-fleur

Cantal

Clémentine

Pain

## Jeudi



## Férialé



## Vendredi

Fermeture

Goûters

Pain   
et chocolat au lait

Pain et  
confiture

Compote   
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 22 au 26 décembre 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-déc	Salade verte et œufs				X							X					X
		Raviolis de légumes			X	X	X						X					
		Sauce tomates																
		Gouda			X													
		Pomme																
MARDI	23-déc	Salade de pois chiches											X					
		Dos de colin			X		X			X								
		Julienne de légumes			X													
		Tomme Catalane			X													
		Fromage blanc et miel			X													
MERCREDI	24-déc	Rillettes de saumon				X				X			X					X
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Poêlée chou-fleur/brocolis			X													
		Cantal			X													
		Clémentine																
JEUDI	25-déc	Férié																
VENDREDI	26-déc	Fermeture																





Ville de  
Peymeinade



700 repas  
scolaires  
préparés chaque  
jour

# La Restauration Scolaire 2025 en chiffres

**23 agents**  
1 directrice  
1 responsable  
4 cuisiniers  
1 livreur  
4 responsables de sites  
12 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 novembre 2025 :**

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMENTATION

96% de denrées  
de qualité  
répondant à la  
loi Egalim dont  
93% de BIO



**99,82%**  
du pain  
BIO



**100%**  
des fruits et  
légumes frais  
BIO dont  
**64,56%** BIO et  
locaux



STOP  
au gaspillage  
alimentaire



**100%**  
des poissons  
labellisés  
pêche durable  
MSC



**97,66%** des  
produits frais  
(laitages,  
fromages,  
beurre, œufs)  
BIO ou AOP



**100%** des  
viandes BIO  
ou Label  
Rouge

Mise à jour mai 2025