



# Lundi

## « Repas colorés ! »

Pizza	
Gratin de légumes de saison	
Et riz	
Yaourt nature, confiture	
Pain	

Repas



# Mardi

## Salade verte et croûtons

## Penne semi-complète au merlu

## Gratin de poireaux

## 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

## Pain

# Vendredi

## Rillette de colin

## Sauté de veau sauce tomate

## Carottes braisés

## Emmental

## Clementine

## Pain

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

label rouge  
Pêche durable  
MSC  
AOP/AOC/IGP

Poissons labellisés pêche durable  
AOP/AOC/IGP

Fait maison  
Produits BIO et locaux  
bio LOCAL  
Produits Commerce équitable  
Aide UE (européenne) à destination des  
écoles



#EGalim



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION

# 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.



STOP  
au  
gaspillage  
alimentaire

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

Enregistré dans ce PC



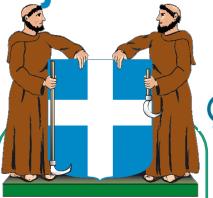
**Menus du 01 au 05 décembre 2025**



				Origine viandes		14 allergènes majeurs													
DATE		MENU		Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME SÉSAME	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFITES
<b>LUNDI</b>	<b>01-déc</b>	Pizza						x											
		Gratin de légumes de saison et riz				x	x	x											
		Yacourt et confiture				x													
<b>MARDI</b>	<b>02-déc</b>	Salade verte et croûtons							x					x					
		Penne semi-complète au merlu blanc				x		x			x								
		Mousse au chocolat				x	x												
<b>MERCREDI</b>	<b>03-déc</b>	Salade de Pois chiches												x					
		Sauté de poulet	France	France		x			x										
		Gratin de poireaux				x			x										
		Fromage				x													
		Fruit																	
<b>JEUDI</b>	<b>04-déc</b>	Velouté de légumes				x													
		Omelette				x	x												
		Potatoes																	
		Fromage				x													
		Compote de poires																	
<b>VENDREDI</b>	<b>05-déc</b>	Rillettes de colin				x	x				x								
		sauté de veau	avec tomate	France															
		Carottes braisées																	
		Fromage				x													
		Fruit																	

Selon lois 2002-1465 et 2020-633 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.

## 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



Boulgour pilaf



Fromage blanc et sucre



Pain



## Vendredi

Salade de lentilles



Rôti de dinde



Gratin de chou fleur



Tomme catalane



Poires



Pain



Repas

Goûters

Fromage blanc et gressins



Pain et chocolat noir



Pain et confiture



Compote et biscuits



Brioche tranchée et pâte à tartiner



Crudités/légumes/fruits

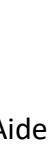
Féculents

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



2025  
NIVEAU 3  
mention excellence  
Label Ecocert «En Cuisine»

Label Ecocert «En Cuisine»  
Soyez pour une restauration collective durable «bio» locale «fair»

ALIMENTATION.GOUV.FR

#EGalim

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



**Menus du 08 au 12 décembre 2025**



		<i>Origine viandes</i>		<i>14 allergènes majeurs</i>															
DATE		MENU		Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SESAME	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFITES
<b>LUNDI</b>	<b>08-déc</b>	Betterave rouge												X					
		Sauté de poulet	France	France	X		X												
		Purée de pomme de terre			X														
		Fromage			X														
		Fruit																	
<b>MARDI</b>	<b>09-déc</b>	Coleslaw de carottes et radis noir				X								X					
		Lasagnes de chèvre épinards			X		X												
		Y'aourt et miel			X														
<b>ERCREDI</b>	<b>10-déc</b>	Céleri râpé												X					
		Œufs durs				X													
		Epinards à la florentine			X		X												
		Fromage			X														
		Fruit																	
<b>JEUDI</b>	<b>11-déc</b>	Salade verte et graines												X					
		Filet de poisson frais			X		X				X								
		Boulgour pilaf																	
		Fromage blanc et sucre			X														
<b>ENDREDI</b>	<b>12-déc</b>	Salade de lentilles												X					
		Rôti de dinde	France	France															
		Gratin de chou fleur			X		X												
		Fromage			X														
		Fruit																	

*Selon lois 2002-1465 et 2020-633 et décret 2022-65*

*Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447*



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



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



Menus du 22 au 26 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	22-déc	Salade verte et œufs					X								X				
		Raviolis de légumes				X	X	X											
		Sauce tomates																	
		Gouda				X													
		Pomme																	
MARDI	23-déc	Salade de pois chiches													X				
		Dos de colin				X			X										
		Julienne de légumes				X													
		Tomme Catalane				X													
		Fromage blanc et miel				X													
MERCREDI	24-déc	Rillette de saumon					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																	



# INFO

Ville de  
Peymeinade



700 repas  
scolaires  
préparés chaque  
jour

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL  
du Pays de Grasse

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

**De janvier à novembre 2025 :**

## #EGalim

alim'agri ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMENTA  
TION

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



**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

# 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)



**STOP**  
au gaspillage  
alimentaire

Mise à jour mai 2025