



Repas

Lundi

« Repas colorés ! »

- Feuilleté aux fromages
- Raviolis aux légumes
- Sauce tomates
- Compote de pommes
- Pain

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



# Menu des cantines du 05 au 09 janvier 2026

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

Goûters

Pomme et galettes bretonnes



Pain et chocolat au lait



Pain et confiture d'abricots



Fromage blanc et cake au chocolat



Brioche et pâte à tartiner

Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

Denrées BIO

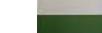
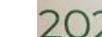
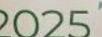
Label rouge



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)**



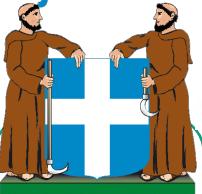
**Menus du 05 au 09 janvier 2026**



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	LAIT	ŒUFS	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE FRUITS À CUQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME SESAME	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI	05-janv	Feuilleté aux fromages			X	X	X											
		Raviolis de légumes			X	X	X											
		Sauce tomates																
		Compote de pommes																
MARDI	06-janv	Potage de légumes			X													
		Curry de volaille	France	France	X			X										
		Pomme de terre sautées			X													
		Clémentines																
MERCREDI	07-janv	Salade de Pois chiches												X				
		Quiche au chèvre, épinards			X	X	X											
		Gratin de chou-fleur			X													
		Emmental			X													
		Kiwi																
JEUDI	08-janv	Salade verte et graines												X				
		Blanquette de poisson			X			X			X							
		Riz créole			X													
		Galette des rois			X	X	X											
VENDREDI	09-janv	Rillette de saumon				X					X			X				X
		Rôti de veau	France	France	X			X										
		Carottes persillées			X													
		Brie			X													
		Yaourt aux framboises			X													

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Labelisée pour son Projet Alimentaire Durable



# Menu des cantines du 12 au 16 janvier 2026

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

## Lundi

Betterave rouge



Hachis parmentier



Repas



Gouda



Kiwi

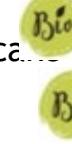


Pain



Goûters

Compote et canne marbré



Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

## Mardi

« Repas colorés ! »

Salade de lentilles



Gratin d'œufs durs



Epinards à la crème



Mousse au chocolat au lait



Pain



## Mercredi

Salade coleslaw



Blanquette de volaille



Poêlée provençale



Tomme Catalane



Clémentine



Pain



## Jeudi

« Repas colorés ! »

Potage Mistralouche



Polenta gratinée aux légumes



Coulis de tomates



Camembert



Pomme



Pain



## Vendredi

Salade verte et croutons



Brandade de poisson



Yaourt nature et miel



Pain



Pomme et cookie chocolat



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



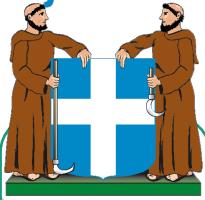
**INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES  
ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)**



Menus du 12 au 16 janvier 2026



				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	12-janv	Betterave rouge													X				
		Hachis parmentier	France	France	X														
		Gouda			X														
		Kiwi																	
MARDI	13-janv	Salade de lentilles													X				
		Gratin d'œufs durs			X	X	X												
		Epinards à la crème			X														
		Mousse au chocolat au lait			X	X													
MERCREDI	14-janv	Salade coleslaw													X				
		Blanquette de volaille	France	France	X		X												
		Poêlée provençale			X														
		Tomme Catalane			X														
		Clémentine																	
JEUDI	15-janv	Potage Mistralouche			X														
		Polenta gratinée aux légumes			X														
		Coulis de tomates																	
		Camembert			X														
		Pomme																	
VENDREDI	16-janv	Salade verte et croutons				X	X								X				X
		Brandade de poisson	France	France	X							X							
		Yaourt et miel			X														



# Menu des cantines du 19 au 23 janvier 2026

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

Repas

## Lundi

Macédoine de légumes



Poisson meunière



Purée de chou fleur



Cantal



Clémentines



Pain



Compote  
et biscuits



Brioche  
et  
confiture  
d'abricots



Goûters

Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

## Mardi

Salade de pois chiches



Sauté de veau



Carottes au jus



Yaourt nature



Et sirop d'érable



Pain



## Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de pâtes



Œufs durs



Epinards à la crème



Yaourt à la vanille



Pain



## Jeudi

Salade verte et graines



Poulet basquaise



Polenta



Emmental



Pomme



Pain



## Vendredi

« Repas colorés ! »

Céleri rémoulade



Gratin de pâtes  
Savoyard aux légumes



Gouda



Poire



Pain



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



#EGalim

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



Menus du 19 au 23 janvier 2026



*Bon appétit !*

		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	19-janv	Macédoine de légumes				X								X			X	
		Poisson meunière			X	X	X				X							
		Purée de chou-fleur			X													
		Cantal			X													
		Clémentines																
MARDI	20-janv	Salade de pois chiches												X				
		Sauté de veau	France	France	X		X											
		Carottes au jus			X													
		Yaourt nature et sirop d'érable			X													
MERCREDI	21-janv	Salade de pâtes			X	X	X							X			X	
		Œufs durs				X												
		Epinards à la crème			X													
		Yaourt à la vanille			X													
JEUDI	22-janv	Salade verte et graines												X				
		Poulet Basquaise	France	France	X													
		Polenta			X													
		Emmental			X													
		Pomme																
VENDREDI	23-janv	Céleri rémoulade				X								X			X	
		Gratin de pâtes Savoyard			X	X	X											
		au légumes			X	X	X											
		Gouda			X													
		Poire																



# Lundi

## « Repas colorés ! »

Feuilleté aux légumes



Omelette nature



Haricots verts



Yaourt nature, confiture



Pain



# Mardi

Salade de chou-fleur



Spaghetti au saumon



Crème au caramel



Pain



# Mercredi

Salade de lentilles



Poulet chasseur



Purée de carottes



Clémentines



Pain



# Jeudi

## « Repas colorés ! »

Potage de légumes



Chili zin carné



Riz blanc



Emmental



Poire



Pain



# Vendredi

Rillette de poissons



Rôti de porc



Petits pois et carottes



Bûche de chèvre



Pomme



Pain



Repas

Goûters

Salade de fruits  
frais



Banane  
et biscuits



Pain  
et fromage



Pâtisserie du  
chef et jus de  
fruits



Pain et  
chocolat au lait



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



#EGalim



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION



Bon appétit !

# Menu des cantines du 26 au 30 janvier 2026

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 VIANDES  
ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)**



**Menus du 26 au 30 janvier 2026**



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	CÉLERI	LUPIN	SOJA
LUNDI	26-janv	Feuilleté aux légumes			X	X	X										
		Omelette nature				X											
		Haricots verts			X												
		Yaourt et confiture			X												
MARDI	27-janv	Salade de chou-fleur											X				
		Spaghettis au saumon			X	X	X			X							
		Crème caramel			X												
MERCREDI	28-janv	Salade de lentilles												X			
		Poulet chasseur	France	France	X		X										
		Purée de carottes			X												
		Clémentines															
JEUDI	29-janv	Potage de légumes			X												
		Chili zin carné			X												
		Riz blanc															
		Emmental			X												
		Poire															
VENDREDI	30-janv	Rillette de poissons				X				X				X			X
		Rôti de porc	France	France													
		Petits pois carottes			X												
		Bûche de chèvre			X												
		Pomme															



# 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  
labelisés  
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