



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.



Repas

Lundi

« Repas colorés ! »

Feuilleté aux fromages Bio

Raviolis aux légumes Bio

Sauce tomates Bio

Compote de pommes Bio

Pain Bio

Mardi

Potage de légumes Bio

Curry de volaille Bio

Pomme de terre sautées Bio

Clémentine Bio

Pain Bio

Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de pois chiches Bio

Quiche au chèvre, épinards Bio

Gratin de chou-fleur Bio

Emmental Bio

Kiwi Bio

Pain Bio

Jeudi

Salade verte et graines Bio

Blanquette de poisson Bio

Riz créole Bio

Galette des rois

Pain Bio

Vendredi

Rillettes de saumon Bio

Rôti de veau Bio

Carottes persillées Bio

Brie Bio

Yaourt aux framboises Bio

Pain Bio

Goûters

Pomme et galettes bretonnes Bio

Pain Bio
et chocolat au lait Bio

Pain Bio
et confiture d'abricots Bio

Fromage blanc et
cake au chocolat Bio

Brioche Bio
et pâte à tartiner 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 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 COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	05-janv	Feuilleté aux fromages			X	X	X											
		Raviolis de légumes			X	X	X											
		Sauce tomates																
MARDI	06-janv	Compote de pommes																
		Potage de légumes			X													
		Curry de volaille	France	France	X		X											
		Pomme de terre sautées			X													
MERCREDI	07-janv	Clémentines																
		Salade de Pois chiches											X					
		Quiche au chèvre, épinards			X	X	X											
		Gratin de chou-fleur			X													
		Emmental			X													
JEUDI	08-janv	Kiwi																
		Salade verte et graines											X					
		Blanquette de poisson			X		X			X								
VENDREDI	09-janv	Riz créole			X													
		Galette des rois			X	X	X											
		Rillettes 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



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.



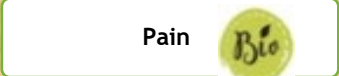
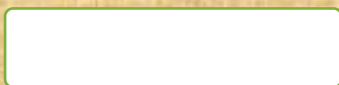
Repas

Lundi

Betterave rouge



Hachis parmentier



Mardi

« Repas colorés ! »



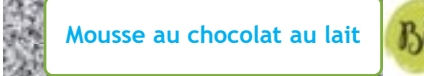
Salade de lentilles



Gratin d'œufs durs



Epinards à la crème



Mercredi

Salade coleslaw



Blanquette de volaille



Poêlée provençale



Jeudi

« Repas colorés ! »



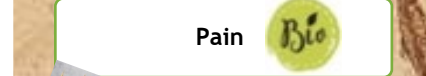
Potage Mistralouche



Polenta gratinée aux légumes



Coulis de tomates

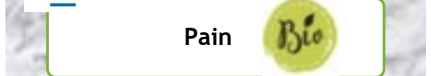


Vendredi

Salade verte et croutons

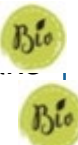


Brandade de poisson



Goûters

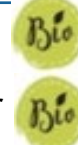
Compote et cake
marbré



Pomme
et cookie chocolat



Brioche tranchée
et pâte à tartiner



Brioche des rois
et jus de fruits



Pain et
chocolat au lait



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

















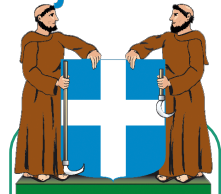
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 12 au 16 janvier 2026



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	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.



Lundi

Macédoine de légumes Bio

Poisson meunière

Purée de chou fleur Bio

Cantal Bio

Clémentines Bio

Pain Bio

Mardi

Salade de pois chiches Bio

Sauté de veau Bio

Carottes au jus Bio

Yaourt nature Bio

Et sirop d'érable Bio

Pain Bio

Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de pâtes Bio

Œufs durs Bio

Epinards à la crème Bio

Yaourt à la vanille Bio

Pain Bio

Jeudi

Salade verte et graines Bio

Poulet basquaise Bio

Polenta Bio

Emmental Bio

Pomme Bio

Pain Bio

Vendredi

« Repas colorés ! »

Céleri rémoulade Bio

Gratin de pâtes Savoyard aux légumes Bio

Gouda Bio

Poire Bio

Pain Bio

Repas

Goûters

Compote Bio et biscuits Bio

Brioche Bio et confiture d'abricots Bio

Pain Bio et chocolat au lait Bio

Fromage blanc Bio et biscuits Bio

Pain Bio et Fromage Bio

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 19 au 23 janvier 2026



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	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																



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.



Repas

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



Rillettes de poissons



Rôti de porc



Petits pois et carottes



Bûche de chèvre



Pomme



Pain



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

















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



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



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