

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



Menus du 02 au 06 février 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	02-févr	Chou-fleur vinaigrette											X					
		Poulet rôti	France	France	X			X										
		Pomme de terre sautées																
		Camembert			X													
		Crêpe au sucre			X	X	X											
MARDI	03-févr	Carottes râpées aux agrumes												X				
		Pâtes semi complète			X	X	X											
		Sauce Napolitaine																
		Yaourt nature et sucre			X													
MERCREDI	04-févr	Salade verte et graines												X				
		Quiche aux champignons			X	X	X											
		Côte de blettes			X		X											
		Cantal			X													
		Banane																
JEUDI	05-févr	Potage de légumes			X													
		Filet de cabillaud			X			X				X						
		Semoule composée			X													
		Yaourt nature et miel			X													
VENDREDI	06-févr	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X							X				
		Rôti de veau	France	France	X		X											
		Gratin de chou-fleur			X		X											
		Gouda			X													
		Kiwi																



Menu des cantines du 09 au 13 février 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

Salade verte

Lasagnes de boeuf

Emmental

Mandarine

Pain

Repas

Mardi

« Repas colorés ! »

Velouté de courges

Omelette au fromage

Brocolis à la vapeur

Yaourt à la vanille

Pain

Mercredi

Salade de lentilles

Rôti de dinde

Gratin de poireaux

Brie

Kiwi

Pain

Jeudi

« Repas colorés ! »

Betterave rouge

Quenelle nature, sauce champignons

Blé

Camembert

Pomme

Pain

Vendredi

Céleri vinaigrette

Filet de colin aux olives

Riz pilaf

Yaourt nature

Et sucre

Pain

Goûters

Compote et galettes bretonnes

Pomme et petit cake chocolat

Pain et pâte à tartiner

Pâtisserie du chef et jus de fruits

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
ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

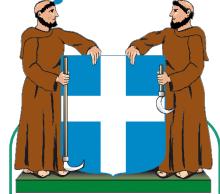
**INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES
ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)**



Menus du 09 au 13 février 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	09-févr	Salade verte				X								X				X
		Lasagnes de bœuf	France	France	X	X	X								X			
		Emmental			X													
		Mandarine																
MARDI	10-févr	Velouté de courges			X													
		Omelette au fromage			X	X												
		Brocolis à la vapeur			X													
		Yaourt à la vanille			X													
MERCREDI	11-févr	Salade de lentilles												X				
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Gratin de poireaux			X													
		Brie			X													
		Kiwi																
JEUDI	12-févr	Betterave rouge												X				
		Quenelles sauce champignons			X	X	X											
		Blé					X											
		Camembert																
		Pomme																
VENDREDI	13-févr	Céleri vinaigrette												X		X		
		Filet de colin aux olives			X		X			X								
		Riz pilaf			X													
		Yaourt et sucre			X													



Menu des cantines du 16 au 20 février 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

Salade verte et maïs



Filet de colin au citron



Blé à l'estragon



Bûche de chèvre



Kiwi



Pain



Mardi

Saucisson sec, beurre



Sauté de boeuf au curry



Carottes braisées



Fromage blanc



Et miel



Pain



Mercredi

« Repas colorés ! »

Tartine de houmous



Flan de fêta, brocolis



Et riz



Yaourt à la vanille



Pain



Jeudi

Velouté de butternut



Paella de poulet



Gouda



Pomme



Pain



Vendredi

« Repas colorés ! »

Salade de boulgour



Parmentier de légumes



Et lentilles corail



Brie



Poire



Pain



Repas

Goûters

Compote et galettes bretonnes



Brioche et confiture



Pain et chocolat au lait



Fromage blanc et petit cake chocolat



Pain et Fromage



Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

Denrées BIO

Label rouge

Poissons labellisés pêche durable

AOP/AOC/IGP

label rouge

PÊCHE DURABLE MSC

bio LOCAL

é

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 16 au 20 février 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	16-févr	Salade verte, maïs											X					
		Filet de colin au citron			X		X			X								
		Blé à l'estragon			X		X											
		Bûche de chèvre			X													
		Kiwi																
MARDI	17-févr	Saucisson sec, beurre	France	France	X													
		Sauté de bœuf au curry	France	France	X		X											
		Carottes braisées			X													
		Fromage blanc, miel			X													
MERCREDI	18-févr	Tartine de houmous			X	X	X											
		Flan de fêta, brocolis			X	X												
		Riz			X													
		Yaourt à la vanille			X													
JEUDI	19-févr	Velouté de butternut			X													
		Paella de poulet	France	France	X													
		Gouda			X													
		Pomme																
VENDREDI	20-févr	Salade de boulgour					X							X				
		Parmentier de légumes et lentilles corail			X													
		Brie			X													
		Poire																



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