



Menu des cantines du 02 au 06 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.



Repas

Lundi

Chou fleur vinaigrette



Poulet rôti



Pommes de terre sautées



Camembert



Crêpe au sucre



Pain



Mardi

« Repas colorés ! »

Carottes râpées aux agrumes



Pâtes semi-complète



Sauce Napolitaine



Yaourt nature et sucre



Pain



Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade verte et graines



Quiche aux champignons



Côte de blettes



Cantal



Banane



Pain



Jeudi



Potage de légumes



Filet de cabillaud



Semoule composée



Yaourt nature



Et miel



Pain



Vendredi

Pâté de campagne, cornichons



Rôti de veau



Gratin de chou-fleur



Gouda



Kiwi



Pain



Goûters

Fromage blanc
et biscuits



Brioche et
pâte à tartiner



Pain et
chocolat au lait



Compote
et biscuits



Pain et
confiture



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 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						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													
VENREDI	06-févr	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X						X					
		Rôtide veau	France	France	X		X											
		Gratin de chou-fleur			X		X											
		Gouda			X													
		Kiwi																

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



Lasagnes de boeuf



Emmental



Mandarine



Pain



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



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










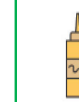






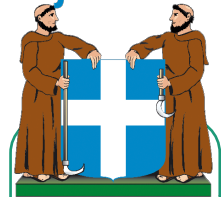
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 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		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 bœuf 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

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 fête, 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			X													
		et lentilles corail			X													
		Brie			X													
		Poire																



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