



Menu des cantines du 02 au 06 mars 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

- Potage de légumes
- Curry de volaille
- Purée de panais
- Gouda
- Pomme
- Pain

Mardi

« Repas colorés ! »

- Céleri vinaigrette
- Lasagnes de chèvre
- Lentilles corail et butternut
- Yaourt nature et miel
- Pain

Mercredi

« Repas colorés ! »

- Salade de radis
- Feuilleté de légumes
- Poêlée provençale
- Bûche de chèvre
- Clémentine
- Pain

Jeudi

- Salade verte et graines
- Filet de poisson meunière et citron
- Blé à l' estragon
- Fromage blanc
- Et sucre
- Pain

Vendredi

- Salade de pois chiches
- Sauté de veau sauce tomates
- Purée de légumes verts
- Emmental
- 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

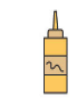


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 02 au 06 mars 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-mars	Potage de légumes			X										X			
		Curry de volaille	France	France	X		X											
		Purée de panais			X													
		Gouda			X													
		Pomme																
MARDI	03-mars	Céleri vinaigrette			X								X					
		Lasagne de chèvre			X	X	X											
		Lentilles corail et courges			X	X	X											
		Yaourt nature et miel			X													
MERCREDI	04-mars	Salade de radis											X					
		Feuilleté de légumes			X	X	X											
		Poêlée provençale																
		Bûche de chèvre			X													
		Clémentine																
JEUDI	05-mars	Salade verte et graines											X					
		Filet de poisson meunière et citron			X	X	X			X								
		Blé à l'estragon			X													
		Fromage blanc et sucre			X													
VENDREDI	06-mars	Salade de pois chiches											X					
		Sauté de veau sauce tomates	France	France	X		X											
		Purée de légumes verts			X													
		Emmental			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.



Lundi

Salade verte et croutons



Hachis parmentier



Camembert



Pomme

Pain

Mardi

« Repas colorés ! »



Salade de lentilles



Poêlée de légumes de saison



Yaourt au citron



Pain

Mercredi



Betterave rouge, vinaigrette



Rôti de dinde



Pâtes torsades

Gouda

Mandarine

Pain

Jeudi

« Repas colorés ! »

Salade verte et graines



Tartiflette fromage, oignons



Emmental



Poire

Pain

Vendredi

Radis, beurre



Filet de lieu à l'espagnole



Boullgour aux légumes



Yaourt nature



Et confiture

Pain

Repas

Goûters

Pomme et petit cake marbré

Compote et gressins

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



2025



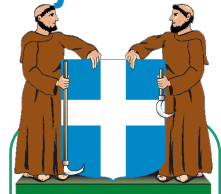
INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 09 au 13 mars 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-mars	Salade verte, croutons				X							X					X
		Hachis parmentier	France	France	X													
		Camembert			X													
		Pomme																
MARDI	10-mars	Salade de lentilles											X					
		Omelette au fromage			X	X												
		Poêlée de légumes de saison			X													
		Yaourt au citron			X													
MERCREDI	11-mars	Betterave rouge, vinaigrette											X					
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Pâtes torsade			X	X	X											
		Gouda			X													
JEUDI	12-mars	Mandarine																
		Salade verte et graines				X							X					X
		Tartiflette fromage, oignons			X													
		Emmental			X													
VENDREDI	13-mars	Poire																
		Radis , beurre			X													
		Filet de lieu à l'espagnole			X		X			X								
		Boulgour aux légumes			X		X											
		Yaourt et confiture			X													



Menu des cantines du 16 au 20 mars 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

Carottes râpées

Brandade de poisson

Bûche de chèvre

Kiwi

Pain

Mardi

Pâté de campagne, cornichons

Daube de boeuf

Brocolis poêlés

Yaourt nature

Et miel

Pain

Mercredi

« Repas colorés ! »

Salade de pâtes

Quiche fromage et légumes

Salade verte

Yaourt au citron

Pain

Jeudi

Chou fleur, vinaigrette au curry

Sauté de poulet à la forestière

Flageolets persillés

Brie

Pomme

Pain

Vendredi

« Repas colorés ! »

Salade de légumineuses

Tajine de légumes

Et semoule

Gouda

Poire

Pain

Repas

Goûters

Compote
et Galettes bretonnes

Brioche et
confiture de fraises

Pain et
chocolat au lait

Fromage blanc
et biscuits

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 mars 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 CEUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	16-mars	Carottes râpées											X					
		Brandade de poisson			X					X								
		Bûche de chèvre			X													
		Kiwi			X													
MARDI	17-mars	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X											
		Daube de bœuf	France	France	X		X											
		Brocolis poêlés			X													
		Yaourt nautre et miel			X													
MERCREDI	18-mars	Salade de pâtes			X	X	X						X					X
		Quiche fromage et légumes			X	X	X											
		Salade verte											X					
JEUDI	19-mars	Yaourt au citron			X													
		Chou fleur vinaigrette											X					
		Sauté de poulet forestière	France	France	X		X											
		Flageolets persillés			X													
VENDREDI	20-mars	Brie			X													
		Pomme																
		Salade de légumineuses											X					
		Tajine de légumes													X			
		Semoule					X											
		Gouda			X													
		Poire																

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

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447



Menu des cantines du 23 au 27 mars 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
Chine

« Repas colorés ! »

- Salade Thaï
- Riz cantonais végétarien
- Yaourt et noix de coco
- Pain

Mardi
Portugal

- Salade d'endives à la Crème d'ail
- Cozido de poisson
- Pommes de terre sautées
- Riz au lait à la cannelle
- Pain

Mercredi
Népal

- Momos (raviolis de légumes)
- Curry de poulet
- Carottes à la coriandre
- Ananas
- Pain

Jeudi
Mexique

« Repas colorés ! »

- Salade verte et poivrons
- Wrap de légumes
- (légumes grillés, maïs, oignons)
- Compote aux épices
- Pain

Vendredi
Italie

- Charcuterie et gressin
- Spaghettis boulettes
- Sauce tomates
- Panna cotta, coulis de Nocciolata
- Pain

Repas

SEMAINE DES LANGUES
Du 23 au 28 mars 2026

Goûters

- Salade de fruits et petits cakes
- Banane et galettes bretonnes
- Pain et fromage
- Pâtisserie maison 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 23 au 27 février 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	23-mars	Salade thaï											X					
		Riz cantonnais végétarien			X	X												
MARDI	24-mars	Yaourt et noix de coco			X													
		Salade d' endives à la crème d'ail			X								X					
		Cozido de poisson								X								
		Pomme de terre sautées																
MERCREDI	25-mars	Riz au lait à la cannelle			X													
		Momos (raviolis de légumes)			X	X	X											
		Curry de poulet	France	France	X		X											
		Carottes à la coriandre			X													
JEUDI	26-mars	Ananas																
		Salade verte et poivrons											X					
		Wrap de légumes					X											
		(légumes grillés, maïs, oignons)																
VENDREDI	27-mars	Compote aux épices																
		Charcuterie et gressin	France	France			X											
		Spaghettis boulettes	France	France	X	X	X											
		Sauce tomates																
		Panna cotta, coulis de Nocciolata			X				X									



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