



Menu des cantines du 30 mars au 03 avril 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 ,
vinaigrette

Blanquette de volaille

Boulgour

Gouda

Kiwi

Pain

Mardi

« Repas colorés ! »

Salade verte et maïs

Gratin de pâtes semi-complète

Et légumes

Fromage blanc et miel

Pain

Mercredi

« Repas colorés ! »

Houmous de betterave

Tarte aux fromages

Epinards à la crème

Bûche de chèvre

Poire

Pain

Jeudi

Concombre à la menthe

Filet de lieu, sauce aux
épices Colombo

Riz pilaf

Yaourt nature

Et confiture de fraises

Pain

Vendredi

Salade de lentilles et
lentilles corail

Rôti de veau au romarin

Brocolis à la vapeur

Camembert

Pomme

Pain

Repas

Goûters

Fromage blanc
et petit cake au
chocolat

Brioche et
pâte à tartiner

Pain et
chocolat au lait

Compote
et cookie

Pain et
confiture
d'abricots

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

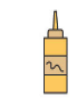


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 30 mars au 03 avril 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	30-mars	Carottes râpées											X					
		Blanquette de volaille	France	France	X		X											
		Boulgour			X		X											
		Gouda			X													
		Kiwi																
MARDI	31-mars	Salade verte, maïs											X					
		Gratin de pâtes			X	X	X											
		et légumes			X	X	X											
		Emmental			X													
		Fromage blanc et miel			X													
MERCREDI	01-avr	Houmous de betterave					X											
		Tarte aux fromages			X	X	X											
		Epinards à la crème			X													
		Bûche de chèvre			X													
		Poire																
JEUDI	02-avr	Concombre à la menthe			X								X					
		Filet de lieu aux épices colombo			X		X			X								
		Riz pilaf			X													
		Yaourt et confiture de fraises			X													
VENDREDI	03-avr	Salade de lentilles et lentilles corail											X					
		Rôti de veau au romarin	France	France			X											
		Brocolis vapeur																
		Camembert			X													
		Pomme																



Ville de
Peymeinade



720 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2026 en chiffres

23 agents
1 directrice
1 responsable
4 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
12 agents de restauration

380 000 € 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 février 2026 :

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

100% de
denrées de
qualité
répondant à la
loi Egalim dont
98,60% de BIO



100% du
pain BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont
46,63% BIO et
locaux



STOP
au gaspillage
alimentaire



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



99,51% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge

Mise à jour Mars 2026