

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable



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

Compote de pommes

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

« Repas colorés ! »

Salade de lentilles et lentilles corail

Omelette au fromage

Carottes braisées

Camembert

Kiwi

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

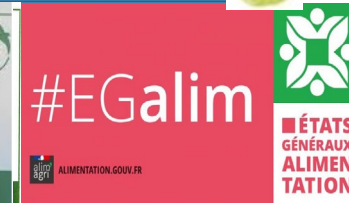


Fait maison

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)



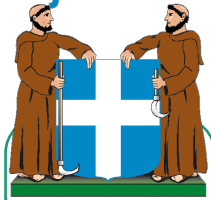
Menus du 30 mars au 03 avril 2026



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												
		Compote de pommes															
MARDI	31-mars	Salade verte, maïs										X					
		Gratin de pâtes et légumes			X	X	X										
		Emmental			X												
		Fromage blanc et miel			X												
		Houmous de betterave					X										
MERCREDI	01-avr	Tarte aux fromages			X	X	X										
		Epinards à la crème			X												
		Bûche de chèvre			X												
		Poire															
		Concombre à la menthe			X							X					
JEUDI	02-avr	Filet de lieu aux épices colombo			X		X		X								
		Riz pilaf			X												
		Yaourt et confiture de fraises			X												
		Salade de lentilles et lentilles corail										X					
		Omelette au fromage			X	X											
VENDREDI	03-avr	Carottes braisées			X												
		Camembert			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



Férieré

Mardi

« Repas colorés ! »

Œufs durs



Filet de poisson, sauce citron



Brocolis à la vapeur



Yaourt à la vanille



Pain



Mercredi

Sardines, beurre



Poulet rôti aux herbes



Gratin de blettes



Brie



Poire



Pain



Jeudi

« Repas colorés ! »

Céleri rémoulade



Rôti de veau au romarin



Coquillettes semi-complètes



Yaourt nature



Et sirop d'agave



Pain



Vendredi

Macédoine de légumes



Gnocchi au pistou



Parmesan



Reblochon



Pomme



Pain

Repas

Goûters

Pomme et galettes bretonnes



Pain et pâte à tartiner



Pâtisserie du chef 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



2025



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engage pour une restauration collective durable 100% locale 100%

















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



Menus du 06 au 10 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	06-avr																	
MARDI	07-avr	Œufs durs				X						X						X
		Filet de poisson, sauce citron			X		X			X								
		Brocolis à la vapeur			X													
		Yaourt à la vanille			X													
MERCREDI	08-avr	Sardines et beurre			X					X								
		Poulet rôti aux herbes	France	France	X		X											
		Gratin de blettes			X		X											
		Brie			X													
		Poire																
JEUDI	09-avr	Céleri rémoulade				X						X		X				X
		Rôti de veau au romarin	France	France			X											
		Coquillettes semi-complètes			X	X	X											
		Yaourt et sirop d'agave			X													
VENDREDI	10-avr	Macédoine de légumes				X						X						X
		Gnocchi au pistou					X											
		Parmesan			X													
		Reblochon			X													
		Pomme																



MENU CANTINE

Semaine du 13 au 17 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Salade verte fromage

Poisson meunière

Riz pilaf

Yaourt nature, sirop
d'agave

Pain

Saucisson sec, beurre

Daube de bœuf

Carottes au jus

Pomme

Pain

Salade de pâtes

Quiche aux légumes

Salade verte

Yaourt vanille

Pain

Salade de radis

Sauté de volaille
forestière

Purée de pois cassés

Cantal

Kiwi

Pain

Betterave rouge, maïs

Tajine de légumes

Semoule

Gouda

Banane

Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes
bretonnes x2 13g

Brioche + Confiture
abricot 12g

Pain 42g + Chocolat au
lait 20g

Fromage blanc 100g +
Madeleine 23g

Pain + Fromage 16g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable















Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 13 au 17 avril 2026



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI 13-avril	Salade verte fromage			X								X					
	Poisson meunière			X	X	X			X								
	Riz pilaf			X													
	Yaourt nature, sirop d'agave			X													
MARDI 14-avril	Saucisson sec, beurre	france	france	X													
	Daube de bœuf	france	france	X		X											
	Carottes au jus			X													
	Pomme																
MERCREDI 15-avril	Salade de pâtes			X	X	X						X					
	Quiche aux légumes			X	X	X											
	Salade verte											X					
	Yaourt vanille			X													
JEUDI 16-avril	Salade de radis			X								X					
	Sauté de volaille forestière			X		X											
	Purée de pois cassés			X													
	Cantal			X													
VENDREDI 17-avril	Kiwi																
	Betterave rouge, maïs											X					
	Tajine de légumes					X								X			
	Semoule					X											
	Gouda			X													
Banane																	



MENU CANTINE

Semaine du 20 au 24 avril 2026



LUNDI

"REPAS COLORÉ"

Feuilleté aux légumes

Omelette

Haricots verts

Yaourt nature, confiture de fraises

Pain

MARDI

Salade verte et croustons

Filet de colin au citron

Boulgour

Crème chocolat

Pain

MERCREDI

Salade de lentilles et pois chiches

Rôti de dinde

Purée de céleri

Camembert

Fraises

Pain

JEUDI

Rillettes de saumon

Rôti de veau

Gratin de chou fleur

Emmental

Compote de pommes

Pain

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

Salade verte et graines

Quenelles à la Lyonnaise

Pommes de terre sautées

Bûche de chèvre

Pomme

Pain

GOÛTERS

Salade de fruits + moelleux nature

Banane + Mini quatre quart 30g

Pain 42g + Fromage 16g

Brioche + Jus de fruits

Pain + Fromage 16g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable















Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 20 au 24 avril 2026



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI 20-avril	Feuilleté aux légumes			X	X	X											
	Omelette			X	X												
	Haricots verts			X													
	Yaourt et confiture de fraises			X													
MARDI 21-avril	Salade verte et croustons											X					
	Flite de colin au citron			X		X			X								
	Boulgour			X		X											
	Crème chocolat			X													
MERCREDI 22-avril	Salade de lentilles et pois chiches											X					
	Rôti de dinde			X		X											
	Purée de céleri			X									X				
	Camembert			X													
JEUDI 23-avril	Rillettes de saumon			X		X			X			X					X
	Rôti de veau			X		X											
	Gratin de chou fleur			X		X											
	Emmental			X													
	Compote de pommes																
VENDREDI 24-avril	Salade verte et graines											X					
	Quenelles à la Lyonnaise			X	X	X											
	Pommes de terre sautées																
	Bûche de chèvre			X													
	Pomme																



MENU CANTINE

Semaine du 27 au 30 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

- Betteraves rouges
- Emincé de volaille au curry
- Penne semi-complète
- Gouda
- Pomme
- Pain

- Carottes râpées et graines
- Parmentier de légumes
- et lentilles corail
- Camembert
- Yaourt nature, sirop
- d'agave
- Pain

- Salade verte
- Oeufs brouillés, oignons, poivrons
- Epinards à la crème
- Cantal
- Fraises
- Pain

- Céleri rémoulade
- Filet de colin, sauce tomates
- Semoule composée
- Yaourt nature, miel
- Pain



Férialé

GOÛTERS

Fromage blanc 100g +
biscuits pépites chocolat

Brioche + pâte à
tartiner 32g

Pain 42g + Chocolat au
lait 20g

Compote 100g +
Moelleux nature 23g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable















Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 27 au 30 avril 2026

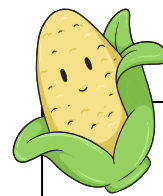


DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	27 avril											X					
	Emincé de volaille au curry			X		X											
	Penne semi-complète			X	X	X											
	Gouda			X													
	Pomme																
MARDI	28 avril											X					
	Parmentier de légumes			X										X			
	et lentilles corail			X													
	Camembert			X													
	Yaourt nature, sirop d'agave			X													
MERCREDI	29 avril											X					
	Salade verte																
	Oeufs brouillés, oignons, poivrons			X	X												
	Epinards à la crème			X													
	Cantal			X													
	Fraises																
JEUDI	30 avril				X							X					X
	Filet de colin, sauce tomates			X		X				X							
	Semoule composée			X		X											
	Yaourt nature et miel			X													
VENDREDI	01 mai																
	Férié																



LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
janvier à mars



720

Repas scolaires
préparés chaque jour.

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
VidesNov23) (*moyenne nationale 120g*)



100%

de denrées de qualité répondant
à la loi Egalim dont **99,55%** de
BIO.



99,67%

des produits frais
(laitages, fromages,
beurre, œufs) sont BIO.

100%

des viandes BIO .

100%

du pain est
BIO.

100%

des poissons
labellisés pêche
durable MSC.

100%

des fruits et légumes frais
BIO dont **45,16%** BIO et
locaux.

