



# MENU CANTINE

Semaine du 04 au 07 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Salade verte et  
mozzarella

Sauté de veau

Gnocchi au pesto

Camembert

Pomme

Pain

Concombre à la menthe

Omelette nature

Haricots verts persillés

Fromage blanc,  
confiture d'abricots

Pain

Rillettes de poissons

Quiche aux légumes et  
fromage

Poêlée de courgettes

Brie

Fraises

Pain

Salade verte

Spaghettis au saumon

Yaourt nature

Et miel

Pain

Férialé



8 MAI  
1945

GOÛTERS

Compote 100g + Gressins

Pomme + Madeleine 30g

Pain 42g + pâte à  
tartiner 32g

Gâteau noix de coco +  
jus de fruits

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



Les cuisines centrales Mistral et Daudet préparent chaque jour 720 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.



















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

Menu du 04 au 07 mai 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
<b>LUNDI</b>	<b>04 mai</b>			X								X					
	Sauté de veau	france	france	X		X											
	Gnocchi au pesto				X	X											
	Camembert			X													
	Pomme																
<b>MARDI</b>	<b>05 mai</b>			X								X					
	Omelette nature				X												
	Haricots verts persillés			X													
	Fromage blanc, confiture d'abricots			X													
<b>MERCREDI</b>	<b>06 mai</b>				X					X		X					X
	Quiche aux légumes et fromage			X	X	X											
	Poêlée de courgettes											X					
	Brie			X													
	Fraises																
<b>JEUDI</b>	<b>07 mai</b>			X								X					
	Spaghettis de saumon			X	X	X				X							
	Yaourt nature et miel			X													
<b>VENDREDI</b>	<b>08 mai</b>																
	Férié																



# MENU CANTINE

Semaine du 11 au 13 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Tomate, mozzarella,  
basilic

Filet de colin à  
l'espagnole

Spaghetti semi-complet

Gouda

Pomme

Pain

Saucisson sec, beurre

Rôti de boeuf

Haricots verts persillés

Yaourt nature, et sucre

Pain

Salade de pâtes

Flan de fêta, brocolis

et riz

Brie

Kiwi

Pain

Férialé

Férialé

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes  
bretonnes 26g

Brioche 42g + confiture  
d'abricots 12g

Pain 42g + chocolat au  
lait 20g

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 11 au 13 mai 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
<b>LUNDI</b>	<b>11 mai</b>			X								X					
	Tomate, mozzarella, basilic			X								X					
	Filet de colin à l'espagnole	france	france	X		X			X								
	Spaghetti semi-complet			X	X	X											
	Gouda			X													
	Pomme																
<b>MARDI</b>	<b>12 mai</b>			X				X									
	Saucisson sec, beurre			X				X									
	Rôti de boeuf			X		X											
	Haricots verts persillés			X													
	Yaourt nature et sucre			X													
<b>MERCREDI</b>	<b>13 mai</b>			X	X	X						X					
	Salade de pâtes			X	X	X						X					
	Flan de fête, brocolis			X	X	X											
	et riz																
	Fraises																
<b>JEUDI</b>	<b>14 mai</b>																
	Férié																
<b>VENDREDI</b>	<b>15 mai</b>																
	Férié																



# MENU CANTINE

Semaine du 18 au 22 mai 2026



LUNDI

“REPAS COLORÉ”

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

Feuilleté aux fromages

Boullgour aux

Petits légumes

Fromage blanc

Pain

Salade de tomates

Dos de lieu

Purée de légumes verts

Crème vanille

Pain

Salade de lentilles

Sauté de poulet au curry

Courgettes poêlées

Brie

Kiwi

Pain

Salade pois chiches,  
poivrons

Sauté de veau

Gratin de chou-fleur

Emmental

Pomme

Pain

Carottes râpées

Omelette nature

Pomme de terre sautées

Bûche de chèvre

Compote pommes/abricots

Pain

GOÛTERS

Salade de fruits

Banane + Madeleine 30g

Pain 42g + Fromage 16g

Pâtisserie du chef et jus  
de fruits

Pain + chocolat au lait  
20g

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 18 au 22 mai 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	18 mai			X	X	X														
		Feuilleté aux fromages			X	X	X													
		Boulgour aux légumes			X		X													
		Fromage blanc			X															
MARDI	19mai																			
		Salade de tomates										X								
		Dos de lieu			X		X			X										
		Purée de légumes verts			X															
MERCREDI	20 mai																			
		Salade de lentilles										X								
		Sauté de poulet au curry			X		X													
		Courgettes poêlées																		
JEUDI	21 mai																			
		Brie			X															
		Kiwi																		
		Salade de pois chiches, poivrons										X								
VENDREDI	22 mai																			
		Sauté de veau			X		X													
		Gratin de chou fleur			X															
		Emmental			X															
		Pomme																		
		Carottes râpées										X								
		Omelette nature					X													
		Pommes de terre sautées																		
		Bûche de chèvre			X															
		Compote pommes/abricots																		



# MENU CANTINE

Semaine du 25 au 29 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Féérié

- Concombre à la menthe
- Gratin de pâtes et légumes
- Sauce Napolitaine
- Yaourt nature et miel
- Pain

- Salade de tomates
- Rôti de veau, mayonnaise
- Haricots verts vinaigrette
- Camembert
- Kiwi
- Pain

- Carottes râpées
- Filet de lieu au citron
- Riz créole
- Pomme
- Pain

- Slade verte et graines
- Tajine de légumes et semoule
- Gouda
- Yaourt et sirop d'érable
- Pain

GOÛTERS

Brioche + pâte à tartiner 32g

Pain 42g + chocolat au lait 20g

Compote 100g + cake chocolat 30g

Pain + confiture de fraises 12g

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 25 au 29 mai 2026

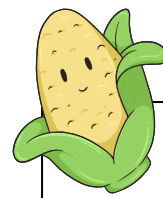


DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs														
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES	
<b>LUNDI</b>	<b>25 mai</b>																	
	Férié																	
<b>MARDI</b>	<b>26 mai</b>																	
	Concombre à la menthe											X						
	Gratin de pâtes et légumes			X	x	X												
	Sauce Napolitaine			X	X	X												
	Yaourt et miel			X														
<b>MERCREDI</b>	<b>27 mai</b>																	
	Salade de tomates											X						
	Rôti de veau, mayonnaise				X							X						X
	Haricots verts, vinaigrette											X						
	Camembert			X														
	Kiwi																	
<b>JEUDI</b>	<b>28 mai</b>																	
	Carottes râpées											X						
	Filet de lieu au citron			X		X				X								
	Riz créole			X														
	Pomme																	
<b>VENDREDI</b>	<b>29 mai</b>																	
	Salade verte et graines				X							X						X
	Tajine de légumes			X		X								X				
	et semoule			X		X								X				
	Gouda			X														
	Yaourt et sirop d'érable			X														



# 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.

