



# MENU CANTINE

Semaine du 01 au 05 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Betterave rouge et  
maïs



Poulet à la mexicaine



Blé au paprika



Gouda



Kiwi



Pain



Tomate et basilic



Flan de brocolis, fêta  
et riz



et riz



Yaourt à la vanille



Pain



Houmous



Filet de poulet



Petits pois



Brie



Pomme



Pain



Salade verte



Fish and chips et citron



Pomme de terre  
sautées



Abricot



Pain



Concombre au fromage  
blanc



Gnocchi



Sauce tomates



Yaourt nature



Sirop d'agave



Pain



GOÛTERS

Compote 100g + Gressins

Pomme + galettes  
bretonnes 2 x 17,5g

Pain 42g + pâte à  
tartiner 32g

Brioche + jus de fruits

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

#EGalim



MÉTATS  
GÉNÉRALISÉS  
ALIMEN  
TATION

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 01 au 05 juin 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	01 juin	Betteraves rouges, maïs											X						
		Poulet à la mexicaine			X		X												
		Blé au paprika			X		X												
		Gouda			X														
		Kiwi																	
MARDI	02 juin	Tomate et basilic											X						
		Flan de brocolis, fêta			X		X												
		et riz			X		X												
		Yaourt à la vanille			X														
MERCREDI	03 juin	Houmous				X	X												
		Filet de poulet			X		X												
		Petits pois			X														
		Brie			X														
		Pomme																	
JEUDI	04 juin	Salade verte											X						
		Fish an chips et citron					X	X											
		Pomme de terre sautées																	
		Abricot																	
VENDREDI	05 juin	Concombre au fromage blanc			X								X						
		Gnocchi					X	X											
		Sauce tomates			X														
		Yaourt et sirop d'agave			X														



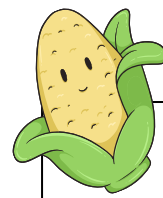
# LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres  
janvier à mars



**380 000€**

de budget annuel  
dédié à l'achat de  
denrées de qualité.

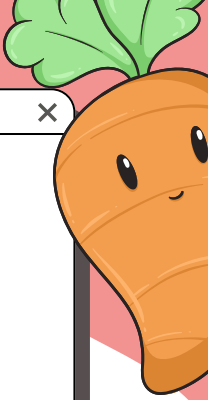


**720**

Repas scolaires  
préparés chaque jour.

**23**  
Agents

1 Directrice  
1 Responsable  
4 cuisiniers  
1 livreur  
4 responsables de sites  
12 agents de restauration



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.

