



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



MENU CANTINE

Semaine du 08 au 12 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Salade verte et graines

Brandade de poisson perrillée

Gouda

Pomme

Pain

Rillettes de saumon

Emincé de bœuf

Petits pois carottes

Yaourt nature, sirop d'érable

Pain

Taboulé

Oeufs brouillés

Ratatouille

Yaourt vanille

Pain

Melon

Sauté de poulet

Riz et haricots rouges

Cantal

Pêche

Pain

Betterave rouge

Gratin de brocolis et pomme de terre

Emmental

Abricot

Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes bretonnes x2 13g

Brioche + Confiture abricot 12g

Pain 42g + Chocolat au lait 20g

Fromage blanc 100g + petit cake 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 08 au 12 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	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	08 juin	Salade verte et graines											X					
		Brandade de poisson persillée			X					X								
		Gouda			X													
		Pomme																
MARDI	09 juin	Rillettes de saumon			X	X	X						X					X
		Emincé de boeuf	France	France	X													
		Petits pois carottes			X													
		Yaourt et sirop d'érable			X													
MERCREDI	10 juin	Taboulé					X											
		Oeufs brouillés				X												
		Ratatouille																
		Yaourt vanille			X													
JEUDI	11 juin	Melon																
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Riz et haricots rouges			X													
		Cantal			X													
VENDREDI	12 juin	Pêche																
		Betteraves rouges											X					
		Gratin de brocolis et pomme de terre			X		X											
		Emmental			X													
	Abricot																	



MENU CANTINE

Semaine du 15 au 19 juin 2026



LUNDI

“REPAS COLORÉ”

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

Feuilleté aux légumes

Raviolis au tofu, sauce tomates

Yaourt et miel

Pain

Tomate garnie,
macédoine de légumes

Blanquette de poisson

Semoule composée

Glace vanille

Pain

Salade de lentilles

Manchon de poulet

Augergines sautées

Bûche de chèvre

Nectarine

Pain

Rôti de veau froid

Salade de pâtes, oeufs,
tomate, maïs

Brie

Compote de pomme/fraise

Pain

Concombre à la crème

Oeufs durs béchamel

Haricots verts

Camembert

Pastèque

Pain

GOÛTERS

Salade de fruits
et brioche 30g

Banane + Galettes
bretonnes 2x13g

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



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 15 au 19 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	15 juin	Feuilleté aux légumes			X	X	X											
		Raviolis au tofu, sauce tomates			X	X	X											
		Yaourt et miel			X													
MARDI	16 juin	Tomate garnie, macédoine de légumes				X						X						X
		Blanquette de poisson			X		X			X								
		Semoule					X											
		Glace vanille			X	X												
MERCREDI	17 juin	Salade de lentilles										X						
		Manchon de poulet	France	France														
		Aubergines sautées																
		Bûche de chèvreBrie			X													
JEUDI	18 juin	Nectarine																
		Rôti de veau froid	France	France														
		Salade de pâtes, oeufs, tomates, maïs			X	X	X					X						X
		Brie			X													
VENDREDI	19 juin	Compote de pomme/fraise																
		Concombre à la crème			X							X						
		Oeufs durs béchamel			X	X	X											
		Haricots verts			X													
		Camembert			X													
	Pastèque																	



MENU CANTINE

Semaine du 22 au 26 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Salade verte

Blanquette de volaille

Boulgour

Gouda

Abricot

Pain

Rôti de poulet froid

Salade Mexicaine
(haricots, tomates,
poivrons, oignons)

Cantal

Glace

Pain

Melon

Pizza aux légumes

Salade verte

Emmental

Nectarine

Pain

Concombre à la crème

Spaghetti semi-complète

au saumon

Saint Nectaire

Yaourt et sirop d'agave

Pain

Tomate et mozzarella

Quenelles gratinées

Riz créole

Fromage blanc et miel

Pain

GOÛTERS

Fromage blanc 100g +
petit cake au chocolat
30g

Brioche + pâte à
tartiner 32g

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Compote 100g + cookie
chocolat 2x13g

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 22 au 26 juin 2026

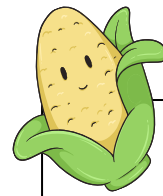


DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	22 juin											X					
	Salade verte											X					
	Blanquette de volaille	France	France	X		X											
	Boulgour			X		X											
	Gouda			X													
	Abricot																
MARDI	23 juin																
	Roti de poulet froid	France	France														
	Salade mexicaine											X					
	(haricots, tomates, poivrons, oignons)																
	Cantal			X													
	Glace vanille			X	X												
MERCREDI	24 juin																
	Melon																
	Pizza aux légumes			X	X	X											
	Salade verte											X					
	Emmental			X													
	Nectarine																
JEUDI	25 juin																
	Concombre à la crème			X								X					
	Spaghetti semi-complète			X	X	X											
	au saumon			X	X	X			X								
	Saint Nectaire			X													
	Yaourt et sirop d'agave			X													
VENDREDI	26 juin																
	Tomate, mozzarella			X								X					
	Quenelle gratinée			X	X	X											
	Riz créole																
	Fromage blanc et miel			X													



LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
Depuis février



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 **100%** de BIO.



100%

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 **41,89%** BIO et
locaux.

