



MENU CANTINE

Semaine du 06 au 10 juillet 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Concombre, sauce
fromage blanc



Poisson meunière



Blé à l'estragon

Cantal



Pêche

Pain

Saucisson sec, beurre

Rôti de boeuf, sauce
ciboulette

Haricots verts à la
vinaigrette

Fromage blanc, et miel

Pain

Taboulé

Omelette

Courgettes poêlées

Yaourt aux fruits

Pain

Melon

Poulet rôti froid

Salade de riz et lentilles

Gouda

Abricot

Pain

Sandwich crudités,
fromage

Gressin

Emmental

Compote de pommes

Cookie

Pain

GOÛTERS

Pomme + Galettes
bretonnes x2 13g

Brioche + Confiture
abricot 12g

Pain 42g + Chocolat au
lait 20g

Fromage blanc 100g +
Petit cake chocolat 30g

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



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 06 au 10 juillet 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	06 juillet	Concombre sauce fromage blanc			X								X					
		Poisson meunière			X	X	X			X								
		Blé à l'estragon			X		X											
		Camembert			X													
		Pêche																
MARDI	07 juillet	Saucisson sec, beurre	France	France	X													
		Rôti de veau, sauce ciboulette	France	France	X													
		Haricots verts à la vinaigrette											X					
		Fromage blanc et miel			X													
MERCREDI	08 juillet	Taboulé																
		Omelette				X												
		Courgettes poêlées																
		Yaourt aux fruits			X													
JEUDI	09 juillet	Melon																
		Poulet rôti froid	France	France	X													
		Salade de riz et lentilles											X					
		Gouda			X													
		Abricot																
VENDREDI	10 juillet	Sandwich crudités, fromage			X		X						X					X
		Gressin					X											
		Emmental			X													
		Compote de pommes																
		Cookie			X	X	X		X									



MENU CANTINE

Semaine du 13 au 17 juillet 2026



LUNDI

"REPAS COLORÉ"

-  Feuilleté aux fromages ou légumes
-  Oeufs brouillés
-  Poêlée légumes du soleil 
-  Camembert
-  Yaourt nature, et sucre
-  Pain

MARDI



Férié

MERCREDI

-  Salade de pois chiches 
-  Sauté de boeuf au curry 
-  Carottes persillées 
-  Emmental
-  Nectarine
-  Pain

JEUDI

-  Salade de tomates 
-  Filet de poulet froid 
-  Salade de pomme de terre 
-  Brie
-  Compote de pommes 
-  Pain

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

-  Pizza aux légumes 
-  Pain de mie toasté 
-  Fromage à tartiner
-  Abricot
-  Pain

GOÛTERS

Fromage blanc + Mini
quatre quart 30g

Pain 42g + Fromage 16g

Crêpe au sucre + 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



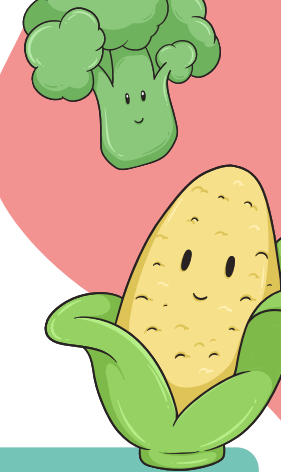
INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO) Menu du 13 au 17 juillet 2026



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 juillet	Feuilleté aux fromages ou légumes			X	X	X						X					
		Oeufs brouillés			X	X												
		Poêlée de légumes du soleil																
		Camembert			X													
		Pêche																
MARDI	14 juillet																	
		Férié																
MERCREDI	15 juillet	Salade de pois chiches																
		Sauté de boeuf au curry	France	France	X													
		Carottes persillées			X													
		Emmental			X													
		Nectarine																
JEUDI	16 juillet	Salade de tomates											X					
		Filet de poulet froid	France	France	X													
		Salade de pomme de terre											X					
		Brie																
		Compote de pommes																
VENDREDI	17 juillet																	
		Pizza aux légumes			X		X											
		Pain de mie toasté					X											
		Vache qui rit			X													
		Abricot																



Semaine du 20 au 24 juillet 2026



VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

- ## Pain

- ## Pain

- ## Pain

- ## Pain

- ## Pain

Pain 42g + Confiture de fraises 12g

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 20 au 24 juillet 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 juillet	Betteraves rouges											X					
		Sauté de volaille au curry	France	France	X		X											
		Semoule composée					X											
		Brie			X													
		Melon																
MARDI	21 juillet	Concombre à la menthe			X								X					X
		Quenelles gratinées			X	X	X											
		Riz pilaf			X													
		Glace			X	X												
MERCREDI	22 juillet	Pastèque																
		Filet de colin, sauce citron			X		X			X								
		Julienne de légumes			X													
		Bûche de chèvre			X													
		Pêche																
JEUDI	23 juillet	Salade verte et oeufs				X							X					X
		Pomme de terre et ratatouille			X													
		Camembert			X													
		Taourt nature, sirop d'agave			X													
VENDREDI	24 juillet																	
		Sandwich crudités, fromage			X	X	X						X					X
		Gressin					X											
		Emmental			X													
		Nectarine																



MENU CANTINE

Semaine du 27 au 31 juillet 2026



LUNDI

"REPAS COLORÉ"

Tomate, mozzarella

Raviolis de légumes

Sauce tomates et légumes

Pêche

Pain

MARDI

Melon

Salade de pâtes, oeufs, saumon, poivrons

Fromage blanc, miel et amandes

Pain

MERCREDI

Rillettes de sardines

Sauté de poulet

Gratin de courgettes et épinards

Camembert

Pastèque

Pain

JEUDI

Betteraves rouges

Taboulé oriental, petits pois, volaille au curry

Emmental

Glace

Pain

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

Pizza aux fromages

Pain de mie toasté

Fromage à tartiner

Nectarine

Pain

GOÛTERS

Compote 100g +
Madeleine 22,5g

Fruit + Cookie 2x17,5g

Pain 42g + pâte à
tartiner 32g

Banane + galettes pur
beurre

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



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 27 au 31 juillet 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	27 juillet	Tomate, mozzarella			X								X					
		Raviolis de légumes			X	X	X								X			
		Sauce tomates													X			
		Pêche																
MARDI	28 juillet	Melon																
		Salade de pâtes, saumon, oeuf, poivrons			X	X	X			X			X					X
		Fromage blanc, miel et amandes			X				X									
MERCREDI	29 juillet	Rillettes de sardines				X	X			X			X					X
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Gratin de courgettes et épinards			X		X											
		Camembert			X													
		Pastèque																
JEUDI	30 juillet	Betteraves rouges											X					
		Taboulé à l'oriental, volaille au curry et petits pois	France	France			X											
		Emmental			X													
VENREDI	31 juillet	Glace			X	X												
		Pizza aux fromages			X	X	X											
		Pain de mie toasté					X											
		Fromage à tartiner			X													
		Nectarine																

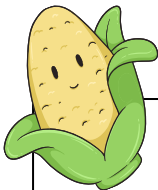
LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
Depuis février



380 000€

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

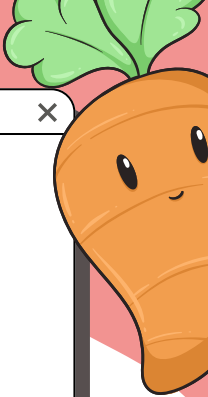


720

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%

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



100%

des viandes BIO .



100%

de denrées de qualité répondant
à la loi Egalim dont **100%** de 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.