



MENU CANTINE

Semaine du 03 au 07 août 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Pastèque



Filet de colin sauce citron



Riz créole



Brie



Abricot



Pain

Saucisson sec,
cornichons



Rôti de boeuf



Haricots verts poêlés



Glace



Pain

Salade de pomme de
terre persillée



Flan de fêta, courgettes



Fromage blanc et sucre



Pain

Melon



Salade de pâtes et
poulet



ST Nectaire



Nectarine



Pain

Sandwich crudités,
fromage



Pain de mie toasté



Fromage à tartiner



Compote de pommes



Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes
bretonnes 26g

Brioche 42g + confiture
d'abricots 12g

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Fromage blanc 100g +
petit cake choco 30g

Pain 42g + 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 03 au 07 août 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	03 août	Pastèque																
		Filet de colin, sauce citron			X		X			X								
		Riz créole																
		Brie			X													
		Abricot																
MARDI	04 août	Saucisson sec, cornichons	France	France	X				X									
		Rôti de boeuf	France	France	X		X											
		Haricots verts poêlés			X													
		Glace			X	X												
MERCREDI	05 août	Salade de pomme de terre											X					
		Flan de fête et courgettes			X	X												
		Fromage blanc et sucre			X													
JEUDI	06 août	Melon																
		Salade pâtes au poulet	France	France	X	X	X						X					X
		ST Nectaire			X													
		Nectarine																
VENDREDI	07 août																	
		Sandwich crudités, fromage			X		X						X					X
		Pain de mie toasté					X											
		Fromage à tartiner			X													
		Compote de pommes																

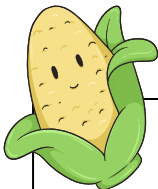
LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
Depuis février



380 000€

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

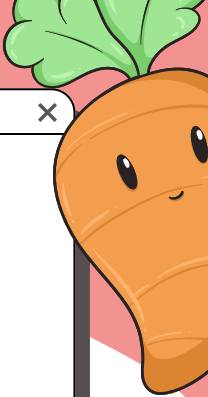


720

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.