

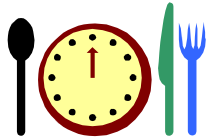


**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

# Menus

## des restaurants scolaires

Semaine du 4 au 10 octobre 2021



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
<b>Hors d'œuvre</b> 	Taboulé à la coriandre	Rillettes de thon / citron	<b>Salade verte</b> Vinaigrette maison	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Céleri rémoulade
<b>Plat</b> 	Marmite du pêcheur	Raviolis bolognaises	<b>Parmentier de lentilles</b>	Poulet rôti aux herbes	Quenelles de brochet sauce tomate
<b>Accompagnement</b> 	Haricots verts extra-fins persillés	/	/	Duo chou-fleur et romanesco	<b>Riz bio</b>
<b>Laitages</b> 	Camembert bio	Fromage blanc	<b>Tomme noire</b>	Yaourt bio à la vanille	Leerdammer
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Fruit frais bio	<b>Salade de fruit au sirop</b>	Biscuit	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain / beurre Chocolat au lait Lait nature	Pain (Stains : baguette céréales) Fromage Jus de pomme	Gaufre Yaourt à boire	Pain /beurre Miel Fruit frais	Quatre quart Compote à boire



**Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :** Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Plat cuisiné maison  
\* Plat contenant du porc  
sp Plat sans porc

issu de l'agriculture biologique  
 Appellation d'origine protégée  
 Label rouge



**Repas Véggie :**

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



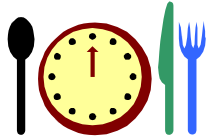
# Menus

## des restaurants scolaires



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 11 au 17 octobre 2021



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Hors d'œuvre</b> 	Tarte courge butternut et comté AOP	<b>Demi-pomelo</b> <i>Mater : pur jus de pamplemousse</i>	Potage panais et potimarron	Salade d'automne (endives, batavia, croûtons et noix)	Tomate et fond d'artichaut
<b>Plat</b> 	Escalope de dinde	<b>Palet végétal / moutarde</b>	Moussaka	Rôti de veau sauce forestière	Filet de saumon sauce au citron
<b>Accompagnement</b> 	Epinards à bio la crème	<b>Beignets de salsifis</b> 	Bouloghour	Poêlée parisienne (haricot vert, potatoes, carotte, champignon et oignon)	Tagliatelles
<b>Laitages</b> 	Fromage blanc aux fruits	<b>Saint nectaire AOP</b>	<b>Yaourt nature bio</b>	Boursin ail et fines herbes	Brie
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	<b>Purée de pomme cassis</b> 	Fruit frais	<b>Tarte amande poire</b> <i>Fabriquée à Stains</i> 	<b>Fruit frais bio</b>
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Fromage Jus de raisin	Brioche aux pépites de chocolat Fruit frais	Pain / beurre Confiture Lait nature	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Fruit frais	Croissant Yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

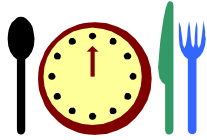
**Repas Véggie :**  
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).







 **Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

# Menus

## des restaurants scolaires



Semaine du 18 au 24 octobre 2021

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21 	Vendredi 22
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade de betteraves bio  Vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	 Thon et maïs	 Radis râpés vinaigrette à l'échalote	Salade coleslaw (Carotte et chou blanc râpé)
<b>Plat</b> 	Saucisse de volaille	Filet de colin meunière citron	 Boulettes d'agneau	 Dahl de lentilles corail	 Filet de lieu Sauce matelote (tomate, oignon et fumet de poisson)
<b>Accompagnement</b> 	Haricots blancs à la tomate	 Gratin de brocolis bio 	 Carottes bio vichy 	 Riz basmati	Pommes vapeur
<b>Laitages</b> 	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé nature	Petit suisse	Emmental	Bûche du pilât
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Pêche au sirop	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain/beurre Confiture Lait nature	Pain au chocolat Fruit frais	Pain (Stains : Pain de campagne) Fromage Jus d'ananas	Pain / beurre miel Fruit frais	Beignet aux pommes Yaourt à boire

**Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :** Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison

\* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



**Repas Veggie :**

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

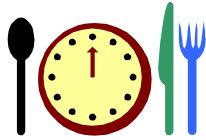


# Menus

## des centres de loisirs



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 25 au 31 octobre 2021

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Hors d'œuvre</b> 	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Velouté océan (Soupe de poisson)	Salade de lentilles	Endive et batavia vinaigrette au miel
<b>Plat</b> 	Omelette	Lasagnes de saumon	Tajine de bœuf	Sauté de dinde à la crème	Cassolette de poisson au safran
<b>Accompagnement</b> 	Haricots beurre persillés	/	Semoule	Brisures de chou-fleur	Purée de potiron
<b>Laitages</b> 	Yaourt nature	Comté AOP	Tartare nature	Fromage blanc vanillé	Babybel
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Purée de pomme bio	Fruit frais	Fruit frais bio	Eclair au chocolat
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : baguette céréales) Fromage Jus d'orange	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Duo moelleux chocolat vanille Jus de pomme	Pain / beurre Confiture Lait nature	Petits beurre Yaourt à boire Fruit frais

**Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :** Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

**Repas Véggie :**  
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



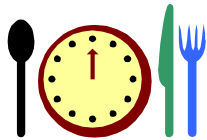


# Menus

## des centres de loisirs

**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 1<sup>er</sup> au 7 novembre 2021



	Lundi 1 <sup>er</sup>	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>Hors d'œuvre</b> 	F	Concombre sauce bulgare	Salade verte vinaigrette maison	Potage à la tomate	Salade de tortis tricolores
<b>Plat</b> 	E	Sauté de veau marengo	Croque fromage	Poulet rôti aux herbes	Filet de colin au beurre blanc
<b>Accompagnement</b> 	R	Frites	/	Petits pois cuisinés	Epinards bio béchamel
<b>Laitages</b> 	I	Samos	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est	Fromage blanc nature bio
<b>Dessert</b> 	E	Fruit frais	Cigarettes russes	Fruit frais bio	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>		Biscuits fourrés chocolat Lait nature	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Pain (Stains : de campagne) Beurre/Chocolat Yaourt à boire	Gaufre liégeoise Jus de raisin

**Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :** Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

*P.S. : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés*



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

**Repas Véggie :**  
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



# Menus

## des restaurants scolaires

**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 8 au 14 novembre 2021



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Hors d'œuvre</b> 	<b>Rentrée</b> Salade de betteraves bio vinaigrette maison	Chou blanc et dés de mimosette vinaigrette maison	Œufs durs bio mayonnaise maison	F	Salade verte vinaigrette maison
<b>Plat</b> 	Bœuf bourguignon	Pépites de poisson / citron	Emincé de poulet sauce champignons et marrons	E	Raviolis de légumes
<b>Accompagnement</b> 	Riz	Haricots verts extra-fins persillés	Trio de légumes (brocolis, carottes et pomme de terre)	R	/
<b>Laitages</b> 	Tomme blanche	Yaourt nature bio	Saint Bricet	I	Camembert bio
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais	E	Purée de pomme fraise
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain / beurre confiture Yaourt à boire	Pain Fromage Fruit frais	Chausson aux pommes Lait nature		Brioche fourrée aux pépites de chocolat Jus d'orange

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

**Repas Veggie :**  
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).




















# Menus

## des restaurants scolaires



 **Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 21 novembre 2021

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17 	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Hors d'œuvre</b> 	Rillettes de thon / citron	Salade verte vinaigrette maison	 Carottes râpées au cumin	 Velouté de courgettes bio à la crème de gruyère 	Demi pomelo Mater : pur jus pamplemousse
<b>Plat</b> 	Steak haché	Brandade de morue	 Couscous de légumes et fèves de soja	Gigot rôti	 Filet de cabillaud à la crème d'aneth
<b>Accompagnement</b> 	Petits pois / carottes	/	/	 Flageolets	 Riz bio aux petits légumes 
<b>Laitages</b> 	Fromage blanc aux fruits	Tomme noire	Brebis crème	Yaourt nature	Coulommiers
<b>Dessert</b> 	Fruit frais bio 	Pomme au four et chantilly	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert vanille bio 
<b>Goûter*</b>  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Muffin Lait nature	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Fruit frais	Pain / beurre Confiture Yaourt à boire	Pain Kiri Jus de pomme	Gaufre au chocolat Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison

\* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



**Repas Veggie :**

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

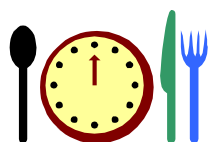


# Menus

## des restaurants scolaires

**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 22 au 28 novembre 2021



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Hors d'œuvre</b> 	<b>Pizza tomate / mozzarella</b>	Salade verte vinaigrette maison	Surimi mayonnaise maison	<b>Salade chinoise</b> (carotte, pousse de bambou, soja, petits pois)	<b>Salade d'haricots verts</b>
<b>Plat</b> 	<b>Omelette bio</b>	<b>Filet de lieu sauce provençale</b>	<b>Paupiette de veau</b>	<b>Petit salé</b> (sp : jambon de dinde)	<b>Blanquette de poisson</b>
<b>Accompagnement</b> 	<b>Poêlée ratatouille</b>	Pomme de terre vapeur	<b>Gratin de chou-fleur bio</b> 	<b>Lentilles</b>	<b>Pâtes Penne</b>
<b>Laitages</b> 	<b>Petit suisse</b>	Saint Paulin	Gâteau de semoule	Chèvre frais	<b>Yaourt aromatisé bio</b> 
<b>Dessert</b> 	<b>Fruit frais</b>	<b>Purée de pomme bio</b> 	<b>Fruit frais</b>	<b>Flan pâtissier</b> Fabriqué à Stains	<b>Fruit frais bio</b> 
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	<b>Pain Fromage Jus de raisin</b>	<b>Pain / beurre Chocolat Fruit frais</b>	<b>Beignet à la pomme Lait nature</b>	<b>Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/ Miel Yaourt à boire</b>	<b>Duo moelleux chocolat vanille Compote à boire</b>

**Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :** Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

**Repas Véggie :**  
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).