

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



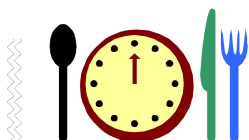
Menus










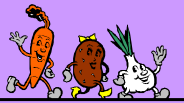









des restaurants scolaires



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

Semaine du 29 novembre au 5 décembre 2021



	Lundi 29 	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Hors d'œuvre 	salade de betteraves et maïs bio  vinaigrette maison	Salade et œuf dur vinaigrette maison	Roulé au fromage	 Velouté de potiron	 Carottes râpées à la coriandre
Plat 	Nuggets de blé / ketchup	Lasagnes bolognaises	 Filet de merlu sauce citron	 Poulet rôti	 Cassolette de poisson au safran
Accompagnement 	 Epinards à la crème	/	 Flan de courgette	Haricots panachés	 Riz 
Laitages 	Chamois d'or	Fromage blanc	St Bricet	Petit suisse aromatisé aux fruits	Camembert bio 
Dessert 	Fruit frais	Biscuit	Fruit frais bio 	Fruit frais	Ananas au sirop
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain (Stains : de campagne) Beurre/confiture Lait nature	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Brioche fourrée aux pépites de chocolat Jus d'orange	Pain Pâte à tartiner Purée de fruit	Madeleine Yaourt à boire

E:\Menus 2021-07-nov\janv\MO-menus scolaires&centres-nov à janv 2022.doc



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

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE


Cuisine de la cerisaie



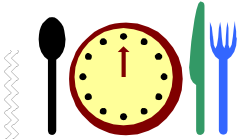
Menus











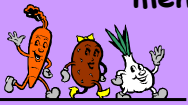








des restaurants scolaires



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


Semaine du 6 au 12 décembre 2021






	Lundi 6	Mardi 7 	Mercredi 8	Jeudi 9 	Vendredi 10
Hors d'œuvre 	 salade du pêcheur (p.de terre, thon et vinaigrette)	Chou blanc et dés de mimosette vinaigrette maison	 Radis rondelles vinaigrette à l'échalote	Salade verte vinaigrette maison	Céleri rémoulade
Plat 	 Sauté de veau	Palet végétal	 Escalope de dinde sauce forestière	 Gratin savoyard (pomme de terre, potiron, oignons et reblochon)	 Filet de cabillaud sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)
Accompagnement 	Petits pois cuisinés	 Coquillettes bio aux petits légumes 	Beignets de brocolis	/	 Blé
Laitages 	Yaourt nature bio 	Bûche du pilât	Fromage blanc vanillé	Boursin nature	Emmental
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme vanille	Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais bio 
Goûter*  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Crème de gruyère Jus de pomme	Pain /beurre chocolat Fruit frais	Chausson aux pommes Yaourt à boire	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/Confiture Fruit frais	Quatre quart Lait nature

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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie

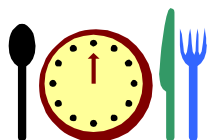


Menus

des restaurants scolaires



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 13 au 19 décembre 2021

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Hors d'œuvre 	Taboulé à la menthe	Salade verte vinaigrette maison	Velouté de tomate à la vache qui rit	<i>Menu de fêtes</i> <i>Entrée à définir</i>	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat 	Omelette au fromage	Pizza au thon	Rôti de bœuf sauce Bercy	Saumon sauce au boursin ail et fines herbes	Chili sin carne (haché végétal, maïs et haricots rouges)
Accompagnement 	Haricots beurre	/	Pâtes papillons	<i>Pommes sourires</i>	Riz
Laitages 	Chanteneige	Fromage blanc bio	Yaourt aux fruits mixés	<i>Mini roitelet</i>	Comté AOP
Dessert 	Fruit frais bio	Madeleine	Fruit frais	<i>Cupcake de Noël et clémentine</i>	Purée de pomme bio
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Beurre / miel Yaourt à boire	Pain Samos Fruit frais	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Lait nature	Spéculoos Coupelles de poire au sirop	Gaufre liégeoise 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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie

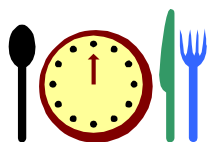


Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 20 au 26 décembre 2021

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Hors d'œuvre 	Salade de lentilles vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	<i>Menu antilais</i> <i>Accras de morue</i>	Potage crécy (Carotte et p. de terre)	Médaillon de surimi, salade et sauce cocktail
Plat 	Steak haché	Brandade de morue	<i>Colombo de légumes</i>	Rôti de veau	Filet de cabillaud à la crème de curry
	Gratin de brocolis bio	/	<i>Riz</i>	Haricots verts persillés	Tagliatelles
Laitages 	Petit suisse nature	Carré de l'est	<i>Yaourt à la vanille bio</i>	Riz au lait	Babybel
Dessert 	Fruit frais	Salade de fruits au sirop	<i>Ananas frais</i>	Fruit frais bio	Tarte normande
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : de campagne) Crème de gruyère jus de raisin	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Donut Lait nature	Pain/Beurre Chocolat Purée de fruit	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

* 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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie

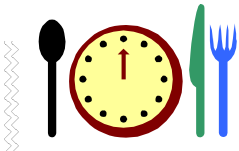


Menus
des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 décembre au 2 janvier 2022



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Hors d'œuvre 	Salade d'haricots verts et maïs vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	Pamplemousse Mater : pur jus	Crêpe au fromage	Salade cole-slaw
Plat 	Beignets de calamars / citron	Escalope de volaille	Hachis Parmentier au haché végétal	Bœuf stroganoff	Blanquette de poisson
Accompagnement 	Poêlée ratatouille	Gratin de coquillettes	/	Carottes braisées bio	Riz bio
Laitages 	Yaourt nature	Brebis crème	Tomme noire	Camembert bio	Fromage blanc aux fruits
Dessert 	Fruit frais bio	Purée de fruit	Crème dessert vanille	Fruit frais	Biscuit
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : baguette céréales) Kiri Jus d'orange	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre au chocolat Fruit frais	Pain Beurre/confiture Coupelle pêche au sirop	Madeleine Lait nature 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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



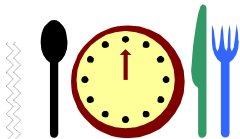
Menus

des restaurants scolaires



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 3 au 9 janvier 2022



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Hors d'œuvre 	Rillettes de thon/citron	Salade iceberg vinaigrette maison	Carottes râpées au cumin	Potage de légumes bio	Endives, batavia et croûtons vinaigrette maison
Plat 	Palet végétal / ketchup	Lasagnes de saumon	Omelette parmentière maison	Saucisse de Toulouse * (sp : saucisse de volaille)	Filet de lieu au citron
Accompagnement 	Beignets de courgettes	/	/	Lentilles	Chou-fleur bio en brisures béchamel
Laitages 	Yaourt aromatisé	Emmental	Brie	Fromage blanc bio	St Moret
Dessert 	Fruit frais	Poire au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	Galette des rois
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain Crème de gruyère Jus de pomme	Pain (Stains : de campagne) Beurre/Miel Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	Pain / beurre Chocolat Purée de fruit	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

* 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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE


Cuisine de la cerisaie



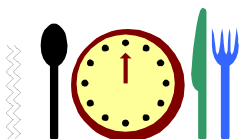
Menus





















des restaurants scolaires



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

Semaine du 10 au 16 janvier 2022



	Lundi 10	Mardi 11 	Mercredi 12 	Jeudi 13	Vendredi 14
Hors d'œuvre 	Salade de pomme de terre vinaigrette maison	Salade verte et œuf dur bio  vinaigrette maison	 Potage panais potimarron	Radis beurre	 Carottes râpées à la coriandre
Plat 	 Veau marenngo	Croque fromage	 Quenelles natures sauce tomate	 Spaghetti bio sauce bolognaise	 Filet de poisson au safran
Accompagnement 	Haricots beurre	/	 Epinards bio 	/	 Purée
Laitages 	St Nectaire	Yaourt nature	Semoule au lait	Petit suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert 	Fruit frais	Palmier	Fruit frais	Fruit frais bio 	Purée de pomme bio 
Goûter*  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : baguette céréales) Pâte à tartiner Lait nature	Pain /beurre Confiture Fruit frais	Gaufre Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère Jus de raisin	Duo moelleux chocolat/vanille 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 Véggie :

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

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



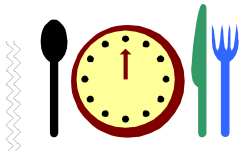
Menus

des restaurants scolaires



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 janvier 2022



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Hors d'œuvre 	Betteraves et maïs bio persillées vinaigrette maison	Chou blanc et dés de mimolette vinaigrette maison	Maquereau à la tomate	Velouté de courgettes bio à la crème de gruyère	Salade verte vinaigrette maison
Plat 	Nuggets de blé/ ketchup	Marmite du pêcheur	Boulettes d'agneau	Escalope de volaille sauce forestière	Dahl de lentilles corail
Accompagnement 	Brocolis bio gratinés	Pomme de terre vapeur	Boulghour aux petits légumes	Petits pois / carottes	Riz basmati
Laitages 	Fromage blanc vanillé	Comté AOP	Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Tartare nature
Dessert 	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	Mousse au chocolat
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain samos Jus d'orange	Pain (Stains : de campagne) Beurre/chocolat Fruit frais	Muffin Lait nature	Pain /beurre confiture purée de fruit	Galettes bretonnes Yaourt nature

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).