

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE


Cuisine de la cerisaie



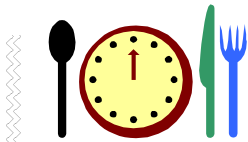
Menus

des restaurants scolaires



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

Semaine du 24 au 30 janvier 2022



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Hors d'œuvre 	Pizza blanche à la savoyarde (reblochon, raclette et lardons de dinde fumés)	Salade verte	 Macédoine mayonnaise	 Potage de légumes bio 	 Carottes râpées persillées
Plat 	Omelette	Brandade de morue	 Paupiette de veau	 Rôti de porc* Sp : rôti de dinde	 Filet de lieu sauce matelote
Accompagnement 	Haricots verts persillés	/	Beignets de chou-fleur	 Flageolets	 Duo courgettes et coquillettes bio 
Laitages 	Fromage frais aux fruits	Camembert bio 	Petit suisse nature	Leerdammer	St Bricet
Dessert 	Fruit frais bio 	Purée de pomme fraise	Fruit frais	Fruit frais	Chou vanille
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Kiri Jus de pomme	Gaufre au chocolat Fruit frais	Pain /beurre Confiture Lait nature	Pain (Stains : viennoise) Pâte à tartiner Purée de fruit	Yaourt à boire Petits beurre 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

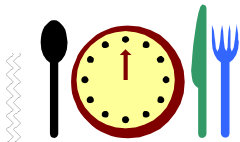
des restaurants scolaires



1^{er} février
Nouvel an chinois

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 31 janvier au 6 février 2022



	Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Hors d'œuvre 	Betteraves persillées bio Vinaigrette maison	Salade de lentilles à l'échalote Vinaigrette maison	Endives et batavia vinaigrette au miel	<i>Repas chinois</i> <i>Nems crabe et crevette</i>	Salade de pâtes au basilic
Plat 	Palet végétal / ketchup	Pépites de poisson / citron	Tajine de légumes	Emincé de dinde label rouge sauce aigre-douce	Filet de cabillaud à la crème d'aneth
Accompagnement 	Pommes campagnardes	Poêlée ratouille	Semoule	Riz cantonnais (sans viande)	Chou-fleur en brisures bio
Laitages 	Yaourt aromatisé	St Paulin	Brebis crème	Fromage blanc nature bio	Buche du pilât
Dessert 	Fruit frais	Fruit frais	Crêpe au chocolat	<i>Litchis frais ou au sirop</i>	Fruit frais bio
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain (Stains : baguette céréales) Crème de gruyère Jus de raisin	Pain / beurre Chocolat Lait nature	Yaourt à boire madeleine Fruit frais	Pain/beurre Confiture Lait chocolaté	Brioche aux pépites de chocolat 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 **végétalien ni poisson**. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE


Cuisine de la cerisaie

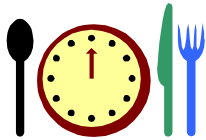


Menus

des restaurants scolaires



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



Semaine du 7 au 13 février 2022

	Lundi 7	Mardi 8 	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11 
Hors d'œuvre 	Crêpe au fromage	Salade verte et œuf dur bio  Vinaigrette maison	 Salade d'haricots verts	 Potage potiron	 Salade coleslaw (carotte et chou blanc)
Plat 	 Veau ma-rengo	Raviolis de légumes	 Filet de poisson sauce citron	 Poulet rôti aux herbes	 Chili végétarien
Accompagnement 	Jeunes carottes	/	Pommes vapeur	 Petits pois cuisinés	 Riz bio 
Laitages 	Yaourt nature	Tomme noire	Fromage blanc vanillé	Chanteneige	Carré de l'est
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme bio 	Fruit frais	Fruit frais bio 	Liégeois chocolat
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Lait nature	Yaourt à boire Galettes bretonnes Fruit frais	Pain Samos Jus d'orange	Pain (Stains : pain de campagne) Beurre/Miel Coupelle poire au sirop	Duo moelleux vanille/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 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

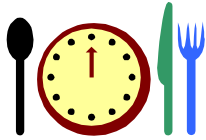


Menus








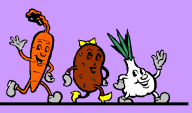







des restaurants scolaires



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



Semaine du 14 au 20 février 2022

	Lundi 14	Mardi 20	Mercredi 21 	Jeudi 22	Vendredi 24 
	Rillettes de thon / citron	Salade de betteraves et maïs vinaigrette maison	Œufs durs bio mayonnaise maison 	 Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de pomme de terre vinaigrette maison
Plat 	Steak haché	Filet de colin meunière / citron	Pizza bio aux 4 légumes 	 Petit salé* Sp : escalope de volaille	 Quenelles nature sauce Nantua
	 Gratin de coquillettes	Haricots beurre persillés	Salade verte	 Lentilles	 Brocolis sautés
Laitages 	Kiri	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés	Brie	Comté AOP 
Dessert 	Fruit frais bio 	Palmier	Fruit frais	Pêche au sirop	Fruit frais
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain / beurre Chocolat Jus de pomme	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Compote à boire	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/confiture Fruit frais	Beignet aux pommes Lait nature

F:\MO-menus scolaires&centres-janv à mars 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 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



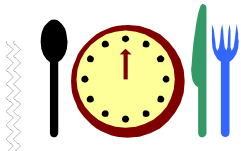
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 21 au 27 février 2022



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Hors d'œuvre 	Taboulé	Salade iceberg vinaigrette maison	Pamplemousse Mater : pur jus	Potage crécy	Radis rondelle vinaigrette maison
Plat 	Omelette aux fines herbes	Lasagnes de saumon	Emincé végétal sauce forestière	Gigot d'agneau rôti	Filet de poisson au safran
Accompagnement 	Petits pois et carottes	/	Riz bio	Gratin de chou-fleur	Purée de courgettes
Laitages 	Petit suisse aux fruits	Babybel	Chèvre frais	Yaourt nature bio	Coulommiers
Dessert 	Fruit frais	Purée de fruit	Crème dessert vanille bio	Fruit frais bio	Tarte normande
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : pain de campagne) Kiri Jus de raisin	Gaufre Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	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

* 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



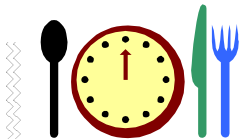
Menus




















des centres de loisirs



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

Semaine du 28 février au 6 mars 2022



	Lundi 28	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2 	Jeudi 3	Vendredi 4
Hors d'œuvre 	Salade de betteraves bio  vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	 Potage à la tomate	 Carottes râpées à la coriandre	Roulé au fromage
Plat 	Saucisse de volaille	 Marmite du pêcheur	 Couscous de légumes	 Rôti de bœuf	 Filet de cabillaud au citron
Accompagnement 	Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	/	 Tortis au pistou (Huile d'olive, ai et basilic)	 Epinards bio à la crème 
Laitages 	Emmental	Fromage blanc bio 	Morbier	Boursin nature	Yaourt aromatisé
Dessert 	Fruit frais	Coulis et cigarette russe	Fruit frais bio 	Ananas au sirop	Fruit frais
Goûter*  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain/beurre Chocolat Jus d'orange	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Muffin Yaourt à boire	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/Miel Fruit frais	Pain au chocolat 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 Veggie :**

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



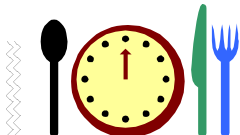
Menus

des restaurants scolaires



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 7 au 13 mars 2022



	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Hors d'œuvre 	Rentrée Salade de tortis tricolores	Salade iceberg vinaigrette maison	Céleri rémoulade	Maïs et surimi vinaigrette maison	Chou blanc et mimolette Vinaigrette maison
Plat 	Nuggets de blé / ketchup	Brandade de morue	Poulet rôti Label rouge	Rôti de veau	Dahl de lentilles corail
Accompagnement 	Haricots verts persillés	/	Ratatouille et coquillettes	Duo carottes et pomme de terre	Riz basmati
Laitages 	Camembert bio	Brebis crème	Yaourt bio vanille	Petit suisse nature	St Nectaire
Dessert 	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais bio	Mousse au chocolat
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain/beurre Confiture Lait chocolaté	pain (Stains : viennoise) pâte à tartiner Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature	Pain Kiri Jus de pomme	Galettes bretonnes 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



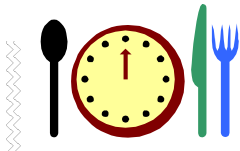
Menus













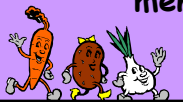






des restaurants scolaires



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


Semaine du 14 au 20 mars 2022






	Lundi 14 	Mardi 15	Mercredi 16 	Jeudi 17	Vendredi 18
Hors d'œuvre 	Pizza bio fromage 	Salade verte bio vinaigrette maison 	Radis beurre	 Carottes râpées mimosa	Salade de pomme de terre vinaigrette maison
Plat 	Palet végétarien / ketchup	 Bœuf bourguignon	 Spaghetti bio à la bolognaise végétale 	 Sauté de porc* <i>Sp : sauté de volaille</i>	 Filet de poisson sauce crème de curry
Accompagnement 	Petits pois	Beignets de salsifis	/	 Purée de pois cassés	 Julienne de légumes
Laitages 	Fromage blanc aux fruits	Tomme noire	St Moret	Gouda	Yaourt nature
Dessert 	Fruit frais	Coupe de poire au sirop	Fruit frais	Pâtisserie	Fruit frais bio 
Goûter*  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain crème de gruyère jus de raisin	Céréales Lait nature Fruit frais	Pain/beurre Confiture Yaourt à boire	Pain (Stains : pain de campagne) Beurre Chocolat Fruit frais	Donut 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 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



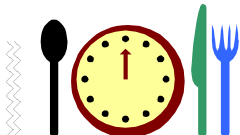
Menus











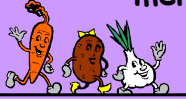








des restaurants scolaires



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

Semaine du 21 au 27 mars 2022



	Lundi 21 	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 	Vendredi 25
Hors d'œuvre 	 Taboulé	Betteraves persillées <i>vinaigrette maison</i>	 Potage de légumes	Salade verte <i>vinaigrette maison</i>	 Salade cole-slaw
Plat 	Omelette nature	Escalope de poulet	 Boulettes d'agneau au jus	 Gratin savoyard <i>(p. de terre, potiron et reblochon)</i>	 Filet de colin <i>sauce piperade (poivron, tomate et oignon)</i>
Accompagnement 	 Gratin de brocolis bio 	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	/	 Riz bio aux petits légumes 
Laitages 	Yaourt aux fruits mixés	Chamois d'or	Brie	Fromage blanc bio 	St Bricet
Dessert 	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	spéculos	Fruit frais
Goûter*  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Pâte à tartiner Lait nature	Duo moelleux vanille/chocolat Fruit frais	Pain/beurre Chocolat Jus d'orange	Pain (Stains : <i>baguette céréales</i>) Kiri Fruit frais	Gaufre 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).