

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



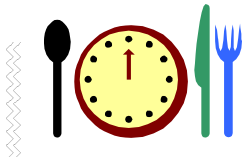
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 28 mars au 3 avril 2022



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
Hors d'œuvre 	Roulé au fromage	Salade iceberg Vinaigrette maison	Thon et maïs Vinaigrette maison	Céleri rémoulade 	Demi-pomelo Mater : pur jus de pamplemousse
Plat 	Veau marenngo (concentré de tomate, carotte, champignon et fond de veau)	Lasagnes aux légumes	Paupiette de volaille	Filet de cabillaud sauce crème et citron 	Pois chiche bio à la provençale
Accompagnement 	Jeunes carottes	/	Gratin de courgettes bio	Pommes vapeur	Boulghour
Laitages 	Petit nova nature	Comté	Yaourt aromatisé	Coulommiers	St Bricet
Dessert 	Orange bio	Cubes de pêche au sirop	Banane	Pomme golden	Crème dessert vanille bio
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain /beurre confiture Lait nature	Biscuits granola Yaourt à boire Fruit frais	Pain / crème de gruyère Jus de pomme	Pain de campagne beurre/miel Compote	Madeleine fourrée fraise Lait nature Fruit frais

F:\Menus 2022-02-mars à mai\W0-menus scolaires&centres-mars à mai 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.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Œufs de plein air

**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



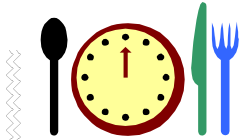
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 4 au 10 avril 2022



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Hors d'œuvre 	Salade verte bio Vinaigrette maison	Salade de lentilles à l'échalote	Œufs durs mayonnaise maison	Betteraves persillées bio Vinaigrette maison	Radis rondelles Vinaigrette maison
Plat 	Galette épeautre et légumes bio	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron	Quenelles natures sauce Mornay	Rôti de porc * Sp : Rôti de dinde	Marmite du pêcheur (lieu, crevette, moule, échalote et crème fraîche)
Accompagnement 	Purée de potiron	Haricots verts persillés	Riz bio et chou romanesco	Flageolets cuisinés	Tagliatelles
Laitages 	Fromage blanc vanillé	Mini leerdammer	Kiri au chèvre	Yaourt nature	Bûche du pilât
Dessert 	Cookie bio	Pomme rouge	kiwi	Poire	Mouliné pomme framboise
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère Orange	Pain de mie complet bio Pâte à tartiner Lait nature	Muffin Jus d'orange	Pain /beurre confiture lait chocolaté	Yaourt à boire Petits beurre Banane

F:\Menus 2022-02-mars à mai\10-menus scolaires&centres-mars à mai 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.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Œufs de plein air

**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



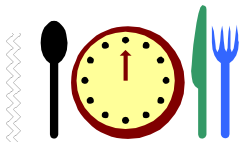
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 11 au 17 avril 2022



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Hors d'œuvre 	Salade verte et maïs <i>Vinaigrette maison</i>	Maquereau à la tomate	Concombre ciboulette <i>Vinaigrette maison</i>	Boulettes de pois chiches bio <i>Sauce yaourt maison</i>	Carottes râpées à la coriandre <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Croque fromage	Escalope de poulet	Emincé de bœuf au paprika	Curry de légumes	Pavé de saumon au citron
Accompagnement 	/	Petits pois au jus	Frites	Riz basmati bio	Epinards bio béchamel
Laitages 	Yaourt aux fruits mixés	St Paulin	Fromage blanc	Camembert	Carré frais bio
Dessert 	Eventail	Fruit frais	Salade de fruits au sirop	Fruit frais	Chou à la crème
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Kiri Fruit frais	Beignet framboise Lait nature	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/chocolat Fruit frais	Crêpe fourré chocolat Yaourt à la vanille bio	Pain / beurre confiture 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.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Œufs de plein air

**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



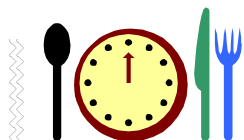
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 18 au 24 avril 2022



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Hors d'œuvre 	F	Taboulé bio	Salade iceberg Vinaigrette maison	Crêpe aux champignons	Chou blanc et dés de mimolette Vinaigrette maison
Plat 	E	Omelette au fromage bio	Poulet basquaise	Boulettes d'agneau	Filet de cabillaud sauce crème de safran
Accompagnement 	R	Gratin de brocolis bio	Tortis tricolores	Duo de carottes	Poêlée ratatouille et pomme de terre
Laitages 	I	Petit nova aux fruits	Emmental	Yaourt nature	St Moret bio
Dessert 	E	Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais	Purée de pomme bio
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Gaufre liégeoise Jus de pomme	Pain/beurre Miel Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus de fruit	Marbré chocolat 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.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Œufs de plein air

**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

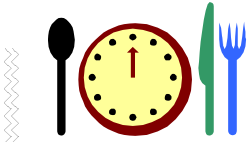


Menus
des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 25 avril au 1^{er} mai 2022



	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Hors d'œuvre 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves persillées bio <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées vinaigrette maison au miel	Maïs et surimi <i>Vinaigrette maison</i>	Radis râpé <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Raviolis de légumes	Steak haché / ketchup	Hachis Parmentier de lentilles	Rôti de veau sauce forestière	Filet de lieu sauce pi-perade (tomates, poivrons et oignons)
Accompagnement 	/	Beignets de chou-fleur	/	Haricots beurre persillés	Riz bio aux petits légumes
Laitages 	Babybel	Carré de l'est	Fromage blanc bio	Yaourt aromatisé	Mini cabrette bio
Dessert 	Ananas au sirop	Fruit frais	Coulis fruits rouges et cigarette russe	Fruit frais bio	Glace Oasis
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner fruit frais	Brioche fourrée fraise Lait nature	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus raisin	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire Fruit frais

i 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.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

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 et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 2 au 8 mai 2022



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Hors d'œuvre 	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte et œuf dur bio <i>Vinaigrette maison</i>	Rillettes de thon / citron	Salade de tomate aux fines herbes <i>Vinaigrette maison</i>	Duo haricots verts et beurre <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Dos de colin meunière / citron	Pizza bio aux légumes	Emince de dinde	Lentilles corail à la provençale	Filet de cabillaud beurre blanc
Accompagnement 	Flan de courgettes	/	Boulghour et légumes aux épices douces	Coquillettes bio	Purée crécy
Laitages 	Petit nova nature	Vache qui rit bio	Yaourt aux fruits mixés	Tomme noire	Bûche du pilât
Dessert 	Fruit frais	Purée pomme fraise	Fruit frais	Crème dessert caramel	Fruit frais
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain (Stains : baguette céréales) Boursin nature Jus d'orange	Barre de céréales au chocolat Yaourt à boire Fruit frais	Pain/beurre Confiture Lait nature	Pain/beurre miel Fruit frais	Croissant 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.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

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



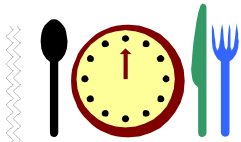
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 9 au 15 mai 2022



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre 	Tarte aux 3 fromages	Salade verte	Céleri ré-moulade 	<i>Menu des îles</i> Concombre en dés à l'ail	Salade de lentilles à l'échalote
Plat 	Nuggets de blé/ketchup	Lasagnes de saumon	Mijoté d'haricots rouges et blancs	Colombo de poulet	Filet de cabillaud à la crème d'aneth
Accompagnement 	Epinards à la crème	/	Riz bio	Purée de patate douce	Haricots verts bio persillés
Laitages 	Fromage blanc aux fruits	Camembert bio	St Nectaire	Petit Louis	Yaourt nature bio
Dessert 	Fruit frais bio	Poire au sirop	Fruit frais	Rocher coco	Fruit frais
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain (Stains : pain de campagne) Kiri Jus de pomme	Brownie Lait nature Fruit frais	Pain/beurre Chocolat Yaourt à boire	Pain /beurre confiture Fruit frais	Quatre quart Purée de pomme poire

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.

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

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale

issu de l'agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée

Label rouge

Filière Bleu Blanc Cœur

Produit de proximité

Œufs de plein air

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 et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 16 au 22 mai 2022



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Hors d'œuvre 	Betteraves persillées bio Vinaigrette maison	Taboulé bio Vinaigrette maison	Carottes râpées et maïs Vinaigrette maison	Asperges et tomate	Salade incas (salade, radis et tomate) Vinaigrette maison
Plat 	Bœuf bourguignon	Omelette bio 	Filet de lieu sauce pistou	Saucisse de Toulouse Sp : saucisse de volaille	Spaghetti à la bolognaise végétale
Accompagnement 	Pommes vapeur	Petits pois / carottes	Gratin de brocolis bio 	Lentilles	/
Laitages 	Yaourt à la vanille 	Petit chamois d'or	Fromage blanc	Tomme blanche	Chanteneige bio
Dessert 	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine	Fruit frais	Purée pomme pêche
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Boursin nature Jus de raisin	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Compote à boire	Brioche aux pépites de chocolat lait nature Fruit frais	Pain / beurre Confiture Yaourt nature	Biscuits nappés chocolat 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.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Œufs de plein air

**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 et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 23 au 29 mai 2022

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Hors d'œuvre 	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Pizza to-mate/mozzarella	Melon	F	F
Plat 	Palet végétarien / sauce barbecue	Marmite du pêcheur <i>(lieu, crevette, moule, échalote et crème fraîche)</i>	Tajine de veau	E	E
Accompagnement 	Pommes campagnardes	Haricots beurre persillés	semoule bio	R	R
Laitages 	Edam bio	Yaourt aux fruits mixés bio	Rondelé au bleu	I	M
Dessert 	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Mousse au chocolat	E	E
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Céréales glacés au sucre Lait nature Fruit frais	Pain /beurre chocolat jus d'orange	Pain (Stains : Pain de campagne) /beurre confiture Fruit frais		

F:\Menus 2022-02-mars à mai\10-menus scolaires¢res-mars à mai 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.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

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