



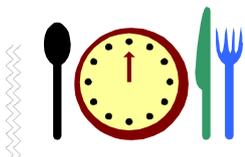
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 5 au 11 décembre 2022



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Hors d'œuvre 	Maquereau à la tomate	Salade de lentilles vinaigrette maison	Velouté de courgette à la vache qui rit	Salade verte vinaigrette maison	Macédoine mayonnaise
Plat 	Sauté de veau marengo (carotte champignon, oignon et tomate)	Omelette bio	Poulet rôti	Spaghetti bio bolognaises au haché végétal	Colombo de poisson
Accompagnement 	Pomme vapeur	Haricots verts persillés	Beignets de brocolis	/	Purée de patate douce
Laitage 	Fromage blanc bio	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Boursin nature	Coulommiers
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme ananas	Fruit frais	Crème dessert vanille bio	Fruit frais bio
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain kiri Jus d'orange	Pain /beurre chocolat Fruit frais	Chausson aux pommes Lait nature	Pain (Stains : pain de campagne) Beurre/Confiture Fruit frais	Quatre quart 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
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).



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hors d'œuvre 	Taboulé semoule bio	Salade verte vinaigrette maison	Crêpe au fromage	<i>Menu de fêtes</i> Rillettes de poisson et toast	Carottes râpées « bio & local »
Plat 	Saucisse de Strasbourg* (sp : saucisse de volaille)	Lasagnes de légumes	Rôti de bœuf sauce Bercy	<i>Dos de cabillaud sauce boursin ail et fines</i>	Mijoté d'haricots rouges et blancs
Accompagnement 	Petits pois	/	Carottes braisées	<i>Pomme de terre festive</i>	Riz
Laitage 	Chanteneige bio	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature bio	<i>Mini pavé d'Affinois</i>	Comté AOP
Dessert 	Fruit frais bio	Spéculoos	Fruit frais	<i>Cupcake de Noël et père Noël en chocolat</i>	Coupelle de fruits au sirop
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre / miel Lait chocolaté	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Jus de pomme	Céréales soufflés chocolat Lait nature Fruit frais	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	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).



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 19 au 25 décembre 2022

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Hors d'œuvre 	Salade de pâtes	Salade verte, mais bio et œuf dur vinaigrette maison	Chou blanc et mimolette vinaigrette maison	Potage crécy (Carotte et p. de terre)	Pamplemousse Mater : pur jus
Plat 	Steak haché	Pizza au thon	Tajine de légumes	Rôti de veau sauce forestière	Filet de colin
Accompagnement 	Gratin de brocolis bio	/	Semoule bio	Haricots beurre persillés	Tagliatelles
Laitage 	Fromage blanc	Kiri bio	Yaourt nature vanille bio	Brie	Babybel
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme bio	Madeleine	Fruit frais bio	Mousse au chocolat
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : baguette cé-réales) Crème de gruyère bio jus de raisin	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Donut Lait nature	Pain/Beurre Chocolat Coupelle pêche au sirop	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
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).



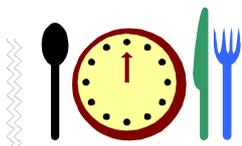
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 26 décembre au 1^{er} janvier 2023



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Hors d'œuvre 	Salade du pêcheur (Pomme de terre et thon)	Salade de betteraves bio vinaigrette maison	Carottes râpées persillées	Cèleri rémoulade	<u>Menu de fêtes</u> salade festive (salade iceberg, maïs, croutons, fromage)
Plat 	Escalope de volaille	Nuggets de blé / ketchup	Parmentier de lentilles cuisinées à la tomate	Bœuf stroganoff	Filet de Cabillaud sauce armoricaine
Accompagnement 	Epinards à la crème	Purée de potiron	/	Coquillettes bio aux petits légumes	Riz safrané
Laitage 	Yaourt nature	St Bricet	Emmental bio	Petit nova aux fruits	Mini roitelet
Dessert 	Fruit frais bio	Ananas au sirop	Flan nappé caramel bio	Fruit frais	Chou à la crème
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : pain de campagne) Kiri Jus d'orange	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre au chocolat Fruit frais	Pain Beurre/confiture Lait nature	Cookie bio Fromage blanc 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
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).



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 2 au 8 janvier 2023



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Hors d'œuvre 	Roulé au fromage	<u>Rentrée des classes</u> Salade verte vinaigrette maison	Velouté de tomate au kiri	Rillettes de thon /citron	Salade cole-slaw
Plat 	Omelette bio	Lasagnes de saumon	Boulettes d'agneau sauce Bercy	Rôti de porc sauce charcutière (sp : rôti de dinde)	Quenelles nature à la tomate
Accompagnement 	Petits pois / carottes	/	Riz bio pilaf	Haricots panachés (h.verts et flageolets)	Ratatouille et pomme de terre
Laitage 	Fromage blanc vanille	Gouda bio	Carré de l'est	Yaourt nature « bio & local »	Boursin nature
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme banane	Fruit frais bio	Fruit frais	Galettes des rois
Goûter* <small>*Garderie écoles, ternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain / beurre Chocolat Lait nature	Pain (Stains : de campagne) Beurre/Miel Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Madeleine 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
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).



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 9 au 15 janvier 2023



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre 	Œufs durs bio mayonnaise	Salade iceberg et maïs vinaigrette maison	Pamplemousse <i>Mater : pur jus</i>	Potage de légumes	Carottes râpées « bio & local » au cumin
Plat 	Sauté de veau à l'ancienne	Cubes de poisson meunière / citron	Penne bio sauce bolognaise végétale	Poulet rôti	Couscous de légumes
Accompagnement 	Mélange lentilles orge et quinoa	Gratin de chou-fleur bio	/	Frites	Semoule bio
Laitage 	St nectaire AOP	St Moret bio	Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Fromage blanc
Dessert 	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Galettes bretonnes	Fruit frais	Crêpe au miel
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain (Stains : baguette céréales) Pâte à tartiner Yaourt à boire	Pain /beurre Confiture Fruit frais	Muffin aux pépites de chocolat Lait nature	Pain Kiri 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	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).



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Hors d'œuvre 	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Salade de pâtes au basilic	Radis râpée à l'échalote vinaigrette maison	Céleri rémoulade
Plat 	Bœuf bourguignon	Brandade de morue	Escalope de dinde label rouge à la crème	Curry de lentilles vertes	Filet de colin au citron
Accompagnement 	Haricots beurre persillés	/	Brocolis bio sautés	Riz basmati bio	Blé aux petits légumes
Laitage 	Kiri chèvre	Emmental bio	Yaourt nature	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme pêche bio	Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais bio
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain /beurre Chocolat Lait nature	Biscuit fourré chocolat Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Pain de mie complet bio Beurre/confiture Fruit frais	Croissant Lait chocolat

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



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



Oeufs de plein air



Repas Veggie :

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



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 23 au 29 janvier 2023



	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Hors d'œuvre 	Salade de betteraves bio vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	Taboulé à la menthe Semoule bio	Nems de légumes (salade, menthe et sauce nem)	Carottes râpées « bio & local » persillées
Plat 	Filet de lieu sauce provençale	Croque-fromage	Roti de veau au jus	Plat à définir	Blanquette de poisson
Accompagnement 	Gratin de coquillettes bio	/	Flan de courgettes bio	Riz cantonnais (sans viande)	Purée d'épinards
Laitage 	Rondelé au bleu	Yaourt nature vanille bio	Comté AOP	Fromage blanc bio	St Paulin
Dessert 	Fruit frais	Palmier	Fruit frais	Litchis frais ou au sirop	Eclair au chocolat
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Beignet pomme Lait nature	Pain/beurre Confiture Fruit frais	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Lait nature	Pain Boursin nature Jus de pomme	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
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).