



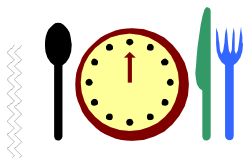
Menus

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).



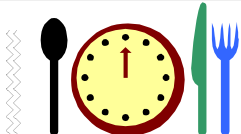
Menus

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).



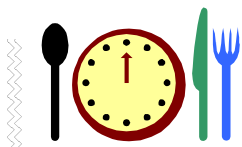
Menus

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).



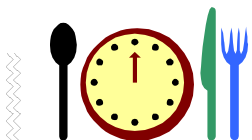
Menus

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* *Garderie écoles, ternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires | 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).



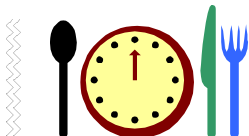
Menus

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

* 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).



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* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small> | 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 | 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).



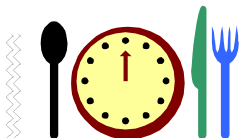
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 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* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires | 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).