

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

*Cuisine de la cerisaie*



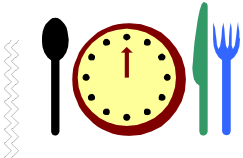
**Menus**

*des restaurants scolaires et centres de loisirs*



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

**Semaine du 30 janvier au 5 février 2023**



	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
<b>Hors d'œuvre</b> 	Chou blanc et mimolette <i>vinaigrette maison</i>	Salade de pâtes tricolores	Maquereau à la tomate	Salade verte <i>vinaigrette maison</i>	Salade pomme de terre <i>vinaigrette maison</i>
<b>Plat</b> 	Sauté de veau marengo (carotte champignon, oignon et tomate)	Omelette bio	Couscous de légumes 	Petit salé <i>Sp : escalope de dinde</i>	Filet de lieu sauce matelote
<b>Accompagnement</b> 	Pommes de terre vapeur	Petits pois / carottes	Semoule bio	Lentilles bio	Duo chou-fleur bio et chou romanesco
<b>Laitage</b> 	Chanteneige bio	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Mini Leerdammer	Brie
<b>Dessert</b> 	Purée de pomme poire	Fruit frais	Fruit frais	Crêpe fraîche Et pâte à tartiner	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain kiri Fruit frais	Pain /beurre chocolat jus de raisin	Chausson aux pommes Lait nature	Pain de campagne Beurre/miel Fruit frais	Quatre quart 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		Oeufs de plein air

**Plat Véggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

## SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



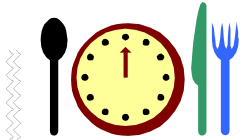
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 6 au 12 février 2023



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Hors d'œuvre</b> 	Pizza 3 fromages (mozzarella, raclette fumée et emmental)	Salade verte vinaigrette maison	Potage potimarron bio	Pamplemousse Mater : pur jus	Carottes râpées « bio & local »
<b>Plat</b> 	Palet végétarien / ketchup	Lasagnes de saumon	Rôti de bœuf sauce Bercy	Dahl de lentilles corail	Filet de cabillaud à la crème d'aneth
<b>Accompagnement</b> 	Haricots verts persillés	/	Pommes campagnardes	Riz basmati bio	Gratin de brocolis bio
<b>Laitage</b> 	Yaourt aromatisé aux fruits	St Nectaire AOP	Babybel jaune	Boursin nature	Fromage blanc
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Cubes de pêche au sirop	Fruit frais	Crème dessert vanille bio	Madeleine
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Crème de gruyère bio Jus d'ananas	Baguette céréales Beurre /confiture Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire	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

\* 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

**Plat Veggie :**

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

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



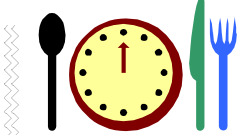
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 13 au 19 février 2023



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade de lentilles vinaigrette maison	Salade iceberg et maïs bio vinaigrette maison	Œufs durs bio Mayonnaise maison	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de betteraves bio vinaigrette maison
<b>Plat</b> 	Bœuf stroganoff	Bâtonnets végétaux de la mer bio / citron	Poulet rôti	Hachis Parmentier aux légumes du soleil	Filet de poisson au safran
<b>Accompagnement</b> 	Jeunes carottes	Epinards bio à la crème	Penne bio aux petits légumes	/	Boullghour
<b>Laitage</b> 	Fromage blanc vanillé	Tomme noire	Kiri au chèvre	Camembert	Yaourt nature
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Purée de pomme bio	Fruit frais	Tarte aux pommes	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain de mie Crème de gruyère bio Jus d'orange	Pain Beurre/chocolat Fruit frais	Donut Lait chocolat	Pain/Beurre Confiture Fruit frais	Brioche fourrée fraise 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	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

**Plat Véggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



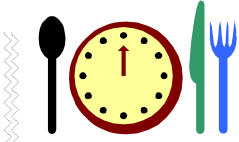
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 20 au 26 février 2023



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Hors d'œuvre</b> 	Rillettes de thon / citron	Salade verte vinaigrette maison	Taboulé bio	Potage de légumes	Carottes râpées « bio & local »
<b>Plat</b> 	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur	Omelette au fromage	Rôti de veau	Quenelles natures sauce Mornay
<b>Accompagnement</b> 	Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	Beignets de chou-fleur	Riz et courgettes bio
<b>Laitage</b> 	St Bricet	Bûche du pilât	Fromage blanc bio	Yaourt aux fruits mixés	Emmental bio
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Biscuits fourrés au chocolat Compote de pomme	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Jus de raisin	Pain Beurre/confiture Lait nature	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



E:\Menus 2023-01-fév à mars\ML-st-menus scolaires&centres-janv à mars 2023.doc

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

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



**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie

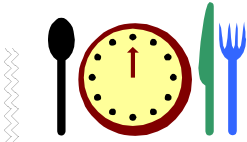


**Menus**  
des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 27 février au 5 mars 2023



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade verte et œuf dur bio  vinaigrette maison	Salade de betteraves bio  vinaigrette maison	Pamplemousse Mater : jus	Salade haricots verts vinaigrette maison	Chou blanc et mimolette vinaigrette maison
<b>Plat</b> 	Tarte chèvre et épinards 	Steak haché	Gigot d'agneau rôti 	Chili de légumes  (haricots rouges, pois chiches, tomate et oignon) 	Filet de cabillaud au citron 
<b>Accompagnement</b> 	/	Gratin de coquillettes bio  	Purée de carottes et p. de terre 	Riz bio  	Boullghour et ratatouille 
<b>Laitage</b> 	Fromage blanc vanillé	Crème de gruyère bio 	Yaourt nature  	Tomme blanche	Coulommiers
<b>Dessert</b> 	Biscuits sablés	Fruit frais	Chou vanille	Fruit frais bio 	Purée de fruit
<b>Goûter*</b>  *Garderie écoles, ternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Pain au chocolat Lait nature	Pain de campagne Kiri Jus de pomme	Pain Beurre/Miel Lait chocolat	Crêpe fourrée chocolat 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

**Plat Véggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie

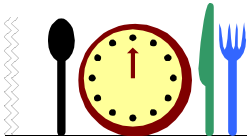


**Menus**  
des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 6 au 12 mars 2023



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade de perles du japon	Salade verte vinaigrette maison	Carottes râpées « bio & local » au cumin	Bâtonnets de surimi mayonnaise maison	Crêpe au fromage
<b>Plat</b> 	Nuggets de blé / ketchup	Brandade de morue	Spaghetti bio à la bolognaise végétale	Sauté de porc sauce moutarde * (Sp : sauté de volaille)	Filet de lieu sauce crème de curry
<b>Accompagnement</b> 	Petits pois	/	Avec emmental râpé bio	Haricots panachés	Brocolis sautés bio
<b>Laitage</b> 	Yaourt aromatisé	St Paulin	/	Fromage blanc	Boursin nature
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Flan vanille nappé caramel bio	Salade fruits au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Baguette céréales Pâte à tartiner Lait nature	Pain /beurre Confiture Fruit frais	Madeleine fourrée fraise Lait chocolat	Pain Crème de gruyère bio Jus de raisin	Muffin aux pépites de 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	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

**Plat Véggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



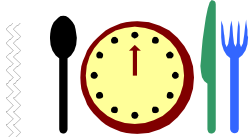
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 13 au 19 mars 2023



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade coleslaw	Salade de betteraves et maïs bio  vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	Haricots beurre et dés de mimolette vinaigrette maison	Salade harmonie vinaigrette maison
<b>Plat</b> 	Bœuf bourguignon	Cubes de colin panés aux céréales / citron	Croque-fromage	Escalope de poulet à la crème	Tajine de légumes
<b>Accompagnement</b> 	Pomme de terre	Epinards bio à la crème	/	Tortis 3 couleurs	Semoule bio
<b>Laitage</b> 	Comté AOP	Yaourt nature	Riz au lait	St Môret bio	Brie
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Cookie bio	Purée de pomme fraise	Fruit frais	Liégeois chocolat
<b>Goûter*</b>  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain /beurre Chocolat Lait nature	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Gaufre au chocolat Jus d'orange	Pain de mie complet bio Beurre/confiture Lait chocolat	Croissant 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

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

**Plat Veggie :**

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

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



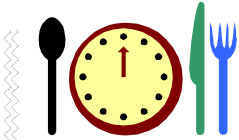
**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 20 au 26 mars 2023



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade verte vinaigrette maison	Pizza aux légumes bio	Salade du pêcheur (p. de terre et thon)	Velouté de courgettes au fromage frais	Carottes râpées « bio & local »
<b>Plat</b> 	Sauté de veau marengo	Omelette bio	Paupiette de volaille sauce bourgeoise	Palet végétarien / ketchup	Filet de colin sauce piperrade   (poivron, tomate et oignon)
<b>Accompagnement</b> 	Lentilles cuisinées	Haricots verts persillés	Chou-fleur en brisure	Frites	Riz bio
<b>Laitage</b> 	Emmental bio	Yaourt aromatisé aux fruits	Tomme noire	Fromage blanc	Kiri
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais	Ile flottante
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain/beurre confiture Compote à boire	Beignet aux pommes Lait nature	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Quatre quart 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

**Plat Véggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).