



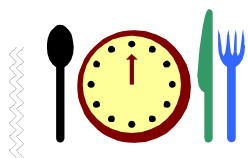
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 mars au 2 avril 2023



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Taboulé bio	Salade iceberg Vinaigrette maison	Salade coleslaw (carotte et chou blanc)	Œuf dur bio mayonnaise	Betteraves persillées bio Vinaigrette maison
Plat	Sauté de bœuf	Lasagnes aux légumes	Poulet rôti aux herbes de Provence	Pois chiche bio à la provençale	Filet de cabillaud sauce crème et citron
Accompagnement	Petits pois / carottes	/	Gratin de courgettes bio	Boullghour	Pommes vapeur
Fromage/laitage	Yaourt nature « bio & local »	St Bricet	Fromage blanc vanillé	Mimolette	Camembert bio
Dessert	Fruit frais	Purée pomme pêche bio	Cigarettes russes	Fruit frais	Fruit frais
Goûter *	Pain de campagne beurre/chocolat lait nature	Petits beurre Yaourt à boire Fruit frais	Pain / crème de gruyère bio Fruit frais	Pain /beurre Miel Jus de raisin	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. Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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 3 au 9 avril 2023

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Rillettes de thon / citron	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Potage de légumes bio	Pamplemousse Mater : pur jus	Carottes râpées « bio & local »
Plat	Saucisse de francfort * <i>Sp : saucisse de volaille</i>	Dos de colin meunière / citron	Quenelles natures sauce Mornay	Sauté d'agneau	Marmite du pêcheur (lieu, crevette, moule, échalote et crème fraîche)
Accompagnement	Purée de potiron	Gratin de brocolis bio	Riz bio safrané	Flageolets et haricots verts cuisinés	Tagliatelles
Fromage/laitage	Mini leerdammer	Fromage blanc bio	Tomme blanche	Crème de gruyère bio	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais	Eclair au chocolat	
Goûter *	Pain Kiri Jus d'orange	Baguette céréales Pâte à tartiner Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire	Pain /beurre confiture Fruit frais	Madeleine Lait 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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 10 au 16 avril 2023

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	F	Salade de lentilles	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Curry de légumes	Tarte au fromage
Plat	E	Omelette bio	Steak haché / ketchup		Filet de lieu sauce piperade (tomates, poivrons et oignons)
Accompagnement	R	Epinards bio béchamel	Pommes campagnardes	Riz basmati bio	Brisures de chou-fleur
Fromage/laitage	I	Comté AOP	Mini cabrette bio	Yaourt nature « bio & local »	Coulommiers
Dessert	E	Fruit frais	Crème dessert vanille bio	Fruit frais <i>Et chocolat de Pâques</i>	Fruit frais
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>		Beignet framboise Lait nature	Pain Beurre/chocolat Fruit frais	Pain de mie complet bio Beurre/confiture Purée pomme banane	Biscuits granola 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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).



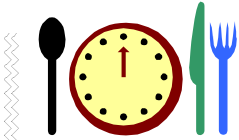
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 avril 2023



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Betteraves persillées bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade ice-berg <i>Vinaigrette maison</i>	Rillettes de thon / citron	Carottes râpées « bio & local » 	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Escalope de poulet	Brandade de morue	Rôti de veau sauce forestière	Spaghetti à la bolognaise végétale	Filet de cabillaud au beurre blanc
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	/	Petits pois cuisinés	<i>avec emmental râpée bio</i> 	Haricots verts à l'ail
Fromage/laitage	Fromage blanc	St Nectaire	St Moret bio	Petit suisse aux fruits	Bûche du pilât
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme bio 	Fruit frais		Fruit frais
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette viennoise Pâte à tartiner Jus de pomme	Céréales Lait nature Fruit frais	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Quatre quart Lait fraise

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.



Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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).



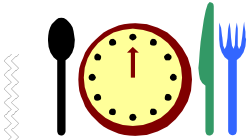
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 24 au 30 avril 2023



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Radis râpé <i>Vinaigrette maison</i>	Dahl de lentilles corail	Concombre à la crème
Plat	Bœuf bourguignon	Lasagnes de saumon	Couscous boulettes d'agneau		Filet de lieu sauce safranée
Accompagnement	Carottes en rondelles	/	Semoule bio	Riz bio	Epinards et pomme de terre
Fromage/laitage	Yaourt nature « bio & local »	Babybel	Fromage blanc aux fruits	Tomme noire	Camembert bio
Dessert	Fruit frais	Coupelle de fruits au sirop	Langue de chat	Fruit frais bio	Tarte
Goûter *	Pain /beurre Confiture Jus de raisin	Crêpe fourré chocolat Lait nature Fruit frais	Pain de campagne Boursin nature Fruit frais	Pain/beurre Miel Petit nova nature	Croissant Lait 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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).



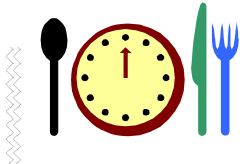
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 1^{er} au 7 mai 2023



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	F	Taboulé bio	Salade verte, maïs et œuf dur bio Vinaigrette maison	Duo haricots verts et beurre Vinaigrette maison	Carottes râpées « bio & local »
Plat	E	Palet végétarien / ketchup	Pizza au thon	Emincé de dinde label rouge à la crème	Filet de colin au citron
Accompagnement	R	Gratin de brocolis bio	/	Coquillettes bio aux petits légumes	Purée de courgettes
Fromage/laitage	I	Kiri bio	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc	Edam bio
Dessert	E	Fruit frais		Fruit frais	Purée pomme fraise
Goûter * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Brioche fourré fraise Jus d'orange	Pain/beurre confiture Lait nature	Pain de mie complet bio Beurre /chocolat Fruit frais	Muffin 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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 8 au 14 mai 2023



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	F	Betteraves persillées bio Vinaigrette maison	Concombre et maïs bio 	Surimi mayonnaise	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison
Plat	E	Raviolis bolo-gnaises	Omelette bio 	Petit salé * Sp : rôti de dinde	Filet de cabillaud à la crème d'aneth
Accompagnement	R	avec emmental râpée bio 	Petits pois / carottes	Lentilles cuites 	Duo chou-fleur et romanesco
Fromage/laitage	I	Fruit frais	Yaourt nature « bio & local » 	Petit louis	Fromage blanc vanillé
Dessert	E		Galettes bretonnes	Fruit frais	Fruit frais
Goûter * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Brownie Lait nature	Baguette céréales Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain /beurre confiture yaourt à boire	Pain au chocolat Jus de pomme

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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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).



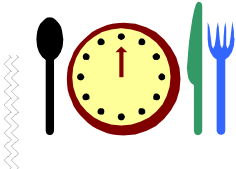
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 21 mai 2022



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Crêpe au fromage	Carottes râpées « bio & local » au cumin 	F	F
Plat	Veau marengo 	Cubes de colin panés aux céréales / citron	Mijoté d'haricots blancs et rouge	E	E
Accompagnement	Frites	Haricots verts persillés	Riz bio 	R	R
Fromage/laitage	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Chamois d'or	I	M
Dessert	Purée de pomme poire	Fruit frais	Liégeois au chocolat bio 	E	E
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat lait nature	Petit 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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 22 au 28 mai 2023

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves et mais bio	Maquereau à la tomate	Concombre et feta	Melon
Plat	Brandade par- mentière	Nuggets de blé / ketchup	Rôti de bœuf sauce Bercy	Lentilles corail à la proven- çale	Cassolette de colin au safran
Accompagne- ment	/	Petits pois	Gratin cour- gettes et pomme de terre	Penne bio	Riz bio aux petits légumes
Fro- mage/laitage	Carré de l'est	Yaourt nature « bio & local »	Gouda bio	Fromage blanc aux fruits	Chanteneige bio
Dessert	Pêche au sirop	Fruit frais	Fruit frais		Petit pot de glace va- nille/chocolat
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Céréales glacés au sucre Lait nature Fruit frais	Pain /beurre confiture jus d'orange	Pain au lait Chocolat Compote à boire	Pain de cam- pagne Boursin nature Fruit frais	Quatre quart Lait fraise 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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).