



Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 10 au 16 juillet 2023



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Taboulé	Carottes râpées et dés de mimollette	Salade verte vinaigrette maison	F
Plat	Raviolis de légumes	Nuggets de blé / sauce barbecue	Bœuf braisé	Brandade de morue	E
Accompagnement	Avec emmental râpé bio	Petits pois cuisinés	Riz bio /ratatouille	/	R
Fromage/laitage	Petit nova aux fruits	Carré de l'est	Crème dessert chocolat bio	Chanteneige bio	I
Dessert	Pastèque	Fruit frais		Purée pomme banane	E
Goûter	Pain Kiri Jus de pomme	Brownie Lait nature	Baguette céréales Beurre/confiture Fruit frais	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.

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).

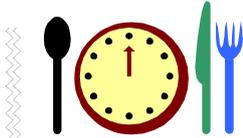


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 juillet 2023



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Œufs durs mayonnaise 	Concombre à la crème	Melon	Tomate et maïs bio
Plat	Pizza bio au fromage 	Steak haché / ketchup	Lentilles corail à la proven- çale	Poulet rôti aux herbes 	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagne- ment	/	Haricots verts persillés	Penne bio	Pommes cam- pagnardes au paprika	Gratin de chou-fleur bio
Fro- mage/laitage	Yaourt nature « bio & local » 	Mini leerda- mer	Boursin nature	Fromage blanc aux fruits	Camembert bio
Dessert	Spéculoos	Fruit frais	Purée pomme framboise		Glace sorbet
Goûter	Baguette vien- noise Pâte à tartiner Fruit frais	Brioche fourré fraise lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio 	Croissant Lait chocolaté

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).



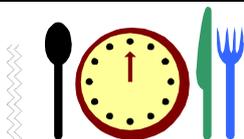
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 24 au 30 juillet 2023



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Cervelas de volaille, cornichon et salade	Salade de tomate mozzarella au basilic	Pastèque
Plat	Veau marengo	Omelette nature	Filet de colin au citron	Escalope de dinde label rouge à la crème	Quenelles nature sauce Mornay
Accompagnement	Petits pois	Gratin de coquillettes bio	Purée crécy (carotte et pomme de terre)	Lentilles cuisinées	Riz bio aux petits légumes
Fromage/laitage	Petit louis	Yaourt aromatisé aux fruits	Coulommiers	Comté AOP	Fromage blanc nature bio
Dessert	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais bio	Salade de fruits au sirop	
Goûter	Pain (Stains : pain de campagne) Beurre/confiture e Lait nature	Pain Kiri Fruit frais	Muffin vanille Yaourt à boire	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Quatre quart 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 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 centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 31 juillet au 6 août 2023



	Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves bio en cubes persillées <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées aux agrumes	Melon	Concombre bio ciboulette
Plat	Marmite du pêcheur	Steak végétal /ketchup	Rôti de dinde Au jus	Couscous de légumes (pois chiches et édamame)	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Epinards / pomme de terre	Beignets de légumes	Tortis au pistou	Semoule bio	Gratin de brocolis bio
Fromage/laitage	Emmental bio	Petit nova aux fruits	Fromage blanc vanille	St Nectaire	Babybel
Dessert	Mousse au chocolat bio	Fruit frais		Glace	Purée de fruit
Goûter	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Beignet framboise Lait nature	Pain de mie complet bio Crème de gruyère Fruit frais	Pain / beurre miel Jus d'orange	Gâteau amande/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 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).



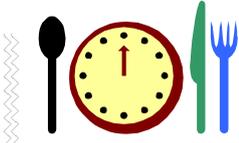
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 7 au 13 août 2023



	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Rillettes de thon / citron	Salade verte et œuf dur Vinaigrette maison	Salade de pâtes au basilic	Salade grecque (Tomate-concombre-feta)	Pastèque
Plat	Bœuf bourguignon	Pizza bio aux légumes	Paupiette de veau	Chili végétarien	Dos de cabillaud au safran
Accompagnement	Haricots panachés	/	Chou-fleur béchamel	Riz bio	Purée de courgette et pomme de terre
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Chèvre frais	Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio
Dessert	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio		Crème dessert vanille bio
Goûter	Baguette céréales Kiri Jus de pomme	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Croissant Lait chocolaté	Pain/beurre confiture Fruit frais	Biscuits fourrés 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.

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).

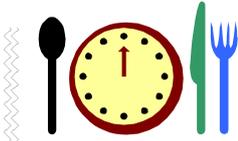


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 14 au 20 août 2023



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	F	Salade de pomme de terre à l'échalote	Salade de tomate bio	Haricots beurre en salade
Plat	Lasagnes de saumon	E	Omelette bio	Escalope de poulet sauce forestière	Filet de lieu au citron
Accompagnement	/	R	Petits pois et carottes	Pommes campagnardes	Boullgour à la provençale
Fromage/laitage	Comté AOP	I	Fromage blanc bio	Rondelé au bleu	Yaourt aromatisé
Dessert	Purée de fruit	E	Fruit frais	Glace à l'eau	Melon bio
Goûter	Gaufre liégeoise Lait fraise		Pain Crème de gruyère bio Jus de d'orange	Pain de campagne Beurre /chocolat Fruit frais	Madeleine longue 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.

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 centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 21 au 27 août 2023



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves et maïs bio 	Rigolo au fromage	Concombre bio à la crème 	Pastèque
Plat	Saucisse de volaille moutarde	Filet de colin meunière / citron 	Rôti de veau 	Spaghetti bio à la bolognaise végétale 	Parmentier de poisson maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées 	Chou-fleur bio béchamel 	Epinards à la crème 	Avec emmental râpée bio 	/
Fromage/laitage	Bûche du pilât	Petit nova nature	Chanteneige	Fromage blanc vanillé	St Paulin
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio 		Liégeois chocolat bio
Goûter	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Kiri Jus de pomme	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Pain/beurre Confiture Fruit frais	Quatre quart 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 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).

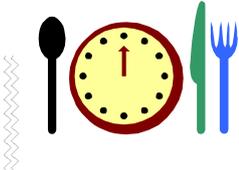


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 28 août au 3 septembre 2023



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
Entrée	Taboulé bio	Melon	Salade de tomate et surimi	Carottes râpées au cumin	F
Plat	Filet de lieu sauce provençale	Nuggets de blé / ketchup	Rôti de bœuf	Dahl de lentilles corail	E
Accompagnement	Gratin de brocolis bio	Haricots verts persillés	Tortis 3 couleurs	Riz bio basmati	R
Fromage/laitage	Fromage blanc aux fruits	Gouda bio	Yaourt nature bio	Boursin nature	M
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit		Glace	E
Goûter	Pain/beurre Chocolat Jus d'orange	Beignet à la pomme Fruit frais	Pain de mie complet bio Crème de gruyère bio Fruit frais	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.

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).