

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 4 au 10 septembre 2023

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	RENTREE Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves bio persillées <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre ciboulette	Rillettes de thon/citron	Salade de tomate mozzarella basilic <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Raviolis de légumes et fromage râpé bio	Omelette au fromage	Couscous boulette bœuf	Poulet rôti aux herbes	Filet de lieu sauce citron
Accompagnement	/	Beignets de légumes	Semoule bio	Petits pois cuisinés	Epinards et pomme de terre
Fromage/laitage	Fromage blanc nature	Crème de gruyère bio	Camembert bio	Yaourt aux fruits mixés	Chou vanille
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme bio	Fruit frais bio	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Muffin vanille Lait nature	Pain de campagne Pâte à tartiner Jus de pomme	Pain/beurre/confiture Lait chocolaté	Pain Kiri Coupelle de fruit 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.

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

Aide de l'EU à destination des écoles

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 11 au 17 septembre 2023



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Pizza cheddar et emmental 	Salade iceberg Vinaigrette maison	Salade d'haricots verts à l'échalote 	Concombre et maïs bio 	Cœur de palmier et tomate Vinaigrette maison
Plat	Veau marengo 	Steak végétal /ketchup	Quenelles nature sauce Mornay	Escalope de volaille label rouge à la crème 	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Jeunes carottes	Frites	Riz bio 	Gratin de brocolis bio 	Purée de patate douce
Fromage/laitage	Fromage blanc vanille	St Paulin	St Morêt bio	Yaourt nature Bio 	Tomme blanche
Dessert	Fruit frais	Coupelle de pêche au sirop	Pastèque	Palmier	Fruit frais bio
Goûter ¹	Pain de mie complet bio Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brioche fourrée fraise Lait nature	Pain/beurre Miel 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 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 Véggie :**

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



Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie

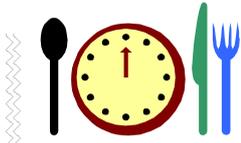
**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 18 au 24 septembre 2023



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Rigolo au fromage	Salade verte bio Vinaigrette maison	Taboulé bio	Carottes râpées persillées	Concombre à la crème
Plat	Bœuf bourguignon	Lasagnes de légumes	Paupiette de volaille au jus	Hachis Parmentier au haché végétal	Curry de poisson
Accompagnement	Haricots panachés	/	Gratin de courgettes bio	/	Blé aux petits légumes
Fromage/laitage	Petit louis	Emmental bio	Fromage blanc nature	Coulommiers	Yaourt aromatisé aux fruits bio
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Beignet à la pomme Lait nature	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Kiri Jus d'orange	Pain / beurre confiture lait chocolaté	Crêpe fourré 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

* 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).



Aide de l'EU à destination des écoles

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 25 septembre au 1^{er} octobre 2023

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Salade de pomme de terre à l'échalote	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Maquereau à la tomate	Salade de tomate et feta <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de betteraves cuites bio <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Omelette nature bio	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron	Rôti de veau sauce forestière	Mijoté d'haricots rouges et blancs	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagnement	Petits pois/carottes	Epinards à la crème	Penne bio	Riz bio	Pommes de terre à la vapeur
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Morbier	Petit nova aux fruits	Crème dessert bio au chocolat	Bûche du pilât
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme fraise	Fruit frais bio		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain/beurre Chocolat noir Fruit frais	Muffin aux pépites de chocolat Lait nature	Pain au lait confiture Fruit frais	Biscuits nappés 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 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 Véggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles