

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 novembre au 3 décembre 2023

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er}
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Rigolo au fromage	Potage de légumes bio	Endives et batavia vinaigrette au miel	Céleri rémoulade
Plat	Sauté de bœuf au paprika	Palet végétarien / ketchup	Escalope viennoise	Couscous de légumes	Filet de cabillaud au safran
Accompagnement	Pommes vapeur	Chou-fleur béchamel bio	Petits pois et carottes	Semoule bio	Macaronis bio
Fromage/laitage	Yaourt aux fruits mixés	Kiri bio	Comté AOP	Coulommiers	Fromage blanc
Dessert		Fruit frais	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette de céréales Fromage Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Lait nature	Gâteau amande-cacao Purée de fruit	Pain/beurre confiture Fruit frais	Brioche fourrée fraise 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp :

Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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

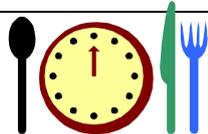


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 4 au 10 décembre 2023

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Salade de tortis	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pomelo	Maquereau à la tomate	Carottes râpées persillées
Plat	Marmite du pêcheur	Hachis Parmentier	Dahl de lentilles	Roti de veau au jus	Omelette au fromage
Accompagnement	Haricots verts	/	Riz basmati bio	Brocolis bio et pomme de terre	Blé aux petits légumes
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	St Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits	Chanteneige bio	Tarte aux pommes
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Palmier	Fruit frais bio	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Fromage jus d'orange	Pain de campagne / beurre confiture Fruit frais	Beignet pomme Lait nature Fruit frais	Pain Chocolat au lait Petit nova nature	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.

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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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



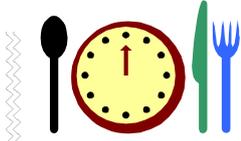
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 11 au 17 décembre 2023



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Salade de pomme de terre à l'échalote <i>Vinaigrette maison</i>	Salade coleslaw	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Potage crécy	Œuf dur mayonnaise
Plat	Bœuf bourguignon	Dos de colin meunière / citron	Poulet rôti aux herbes	Pizza bio aux 3 fromages	Penne bio sauce bolognaises végétale
Accompagnement	Carottes rondelles	Purée d'épinards	Beignets de chou-fleur	Salade verte	Emmental râpée bio
Fromage/laitage	Yaourt aromatisé	Carré de l'est	petit nova nature	Crème dessert chocolat bio	/
Dessert	Fruit frais bio	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Chocolat au lait Lait nature	Petits beurre Yaourt à boire Fruit frais	Pain Fromage Jus de pomme	Pain de mie complet bio Beurre/miel Fruit frais	Gaufre liégeoise Compote à boire

i 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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 18 au 24 décembre 2023

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Salade haricots verts et maïs bio	Salade verte Vinaigrette maison	Rillettes de thon / citron	<i>Menu de fêtes</i> Salade festive (iceberg, tomate cerise, croûtons et mimollette)	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	Saucisse de Strasbourg* Sp : saucisse de volaille	Lasagnes de légumes	Rôti de bœuf sauce Bercy	Tagliatelles au saumon	Curry de légumes et pois chiches bio
Accompagnement	Lentilles cuisinées	/	Gratin brocolis et pomme de terre		Riz bio
Fromage/laitage	Fromage blanc bio	St Paulin	Petit louis	Dessert glacé Père Noël en chocolat	Camembert bio
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio		Fruit frais
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette viennoise Pâte à tartiner Jus d'orange	Pain/beurre confiture Fruit frais	Crêpe fourrée chocolat Yaourt à boire	Pain Fromage Clémentines	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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp :

Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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

E:\Menus 2023-07-46c-aj-janv\M1-st-menus scolaires¢res-nov-à-janv-2024.doc

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 au 31 décembre 2023

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	F	Taboulé	Œuf dur bio mayonnaise	Salade hollandaise Chou blanc et mimolette	<u>Menu de réveillon</u> Tarte comté et butternut
Plat	E	Sauté de bœuf aux olives	Croque fromage	Escalope de poulet	Blanquette de poisson
Accompagnement	R	Haricots panachés	Salade verte Vinaigrette maison	Purée de courgettes	Pommes duchesses
Fromage/laitage	I	Comté AOP	Petit nova aux fruits	Purée de fruit bio	Chou vanille
Dessert	E	Fruit frais bio	Langue de chat		
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>		Beignet framboise Lait nature	Baguette céréales Chocolat noir Fruit frais	Pain Kiri bio Jus de pomme	Biscuits nappés chocolat 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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

Fruits à l'école

Fruits à l'école

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 1^{er} au 7 janvier 2024



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	F	Salade de betteraves bio	Salade iceberg, maïs bio et croûtons <i>Vinaigrette maison</i>	Potage de potiron	Crêpe au fromage
Plat	E	Filet de poisson à la provençale	Raviolis de légumes	Rôti de veau au jus	Omelette bio
Accompagnement	R	Pommes vapeur	Et emmental râpée bio	Ratatouille et riz bio	Petits pois et carotte
Fromage/laitage	I	Tomme blanche	Mousse au chocolat bio	Boursin nature	Yaourt à la vanille bio
Dessert	E	Fruit frais		Fruit frais bio	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Muffin Lait chocolaté	Pain Beurre/confiture et Fruit frais	Pain de campagne Pâte à tartiner Jus d'orange	Madeleine fourrée fraise 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 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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



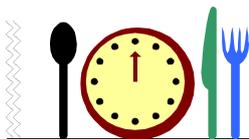
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 8 au 14 janvier 2024



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	<u>Rentrée</u> Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Nuggets de blé / ketchup	Céleri rémoulade	Carottes râpées persillées	Maïs bio et thon <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Parmentier de poisson		Paupiette de volaille sauce bourgeoise	Tajine de bœuf	Quenelles nature sauce Mornay
Accompagnement	/	Coquillettes bio aux petits légumes	Lentilles cuites	Semoule bio 	Epinards / pomme de terre
Fromage/laitage	Gouda bio	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	Crème de gruyère bio	Yaourt nature bio
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais	Galettes des rois	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie Beurre/miel Fruit frais	Pain Fromage Jus de pomme	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain/beurre confiture Fruit frais	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 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp :

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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 15 au 21 janvier 2024



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Rigolo au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade coleslaw	Sardines, beurre et citron	Endives, batavia, emmental et croûtons <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Sauté de veau à l'ancienne	Palet végétarien / ketchup	Filet de cabillaud au citron	Poulet rôti	Chili sin carne
Accompagnement	Haricots verts persillés	Frites	Gratin de chou-fleur bio	Spaghetti bio au pistou	Riz bio
Fromage/laitage	Petit nova aux fruits	Tomme noire	Fromage blanc	Kiri bio	Flan vanille nappé caramel bio
Dessert	Fruit frais	Coupelle de fruit au sirop	Biscuit	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette céréales Chocolat au lait Jus d'orange	Brioche fourrée fraise Lait nature	Pain Fromage Fruit frais	Pain /beurre Confiture Yaourt nature	Palet breton Lait nature 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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



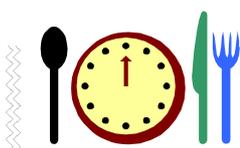
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 22 au 28 janvier 2024



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de betteraves bio	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Velouté de courgettes à la crème de gruyère	Salade Marco polo	Carottes râpées
Plat	Bœuf bourguignon	Omelette bio	Boulettes d'agneau au curry	Rôti de porc sauce charcutière <i>Sp : rôti de dinde</i>	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Purée de potiron	Boulghour	Petits pois et carottes	Brocolis bio et pomme de terre
Fromage/laitage	Yaourt aromatisé	Comté AOP	Fromage blanc	St Morêt bio	Riz au lait
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio	Fruit frais	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de campagne Fromage Jus de pomme	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Crêpe fourrée chocolat Lait nature	Pain/beurre Miel Petit nova nature	Cookie bio 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp :

Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit 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