

**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 2 au 8 septembre 2024

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<b>Entrée</b>	<b>RENTREE</b> Salade verte Vinaigrette maison	Betteraves bio persillées Vinaigrette maison	Concombre ciboulette	Rillettes de thon/citron	Salade de tomate et dés de mimolette Vinaigrette maison
<b>Plat</b>	Raviolis de légumes et fromage râpé bio	Omelette au fromage	Boulettes de bœuf sauce Bercy	Emincé de volaille label rouge à la crème	Filet de lieu sauce citron
<b>Accompagnement</b>	/	Beignets de légumes	Blé pilaf	Petits pois cuisinés	Epinards et pomme de terre
<b>Fromage/laitage</b>	Fromage blanc nature bio	Crème de gruyère bio	Coulommiers	Yaourt aux fruits mixés	Paris Brest
<b>Dessert</b>	Galettes bretonnes	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio	
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Gaufre liégeoise Lait nature	Pain de campagne Pâte à tartiner Jus de pomme	Pain/beurre/confiture Yaourt à boire	Pain Kiri Coupelle de fruit au sirop	Biscuits nappés 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	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) ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles

E:\Menus-2024-4-466&sept\ML-St-menus scolaires&centres-septembre 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 9 au 15 septembre 2024**



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<b>Entrée</b>	Pizza bio fromage 	Salade verte Vinaigrette maison	<b>Menus adaptés - travaux cuisine centrale</b>		
			<i>Pastèque</i>	<i>Melon</i>	<i>Salade de tomate</i> Vinaigrette maison
<b>Plat</b>	Boulettes de bœuf sauce Bercy 	Palet végétal /ketchup 	<i>Tarte aux 3 fromages</i> 	<i>Escalope de poulet /sauce barbecue</i>	<i>Brandade parmentière</i>
<b>Accompagnement</b>	Jeunes carottes	Frites	<i>Taboulé</i>	<i>Salade Marco polo</i> (pâtes et surimi)	/
<b>Fromage/laitage</b>	Petit nova aux fruits	St Paulin bio 	<i>St Morêt bio</i> 	<i>Yaourt nature Bio</i> 	<i>Tomme blanche</i>
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Coupelle de pêche au sirop	<i>Flan vanille bio nappé caramel</i> 	<i>Palmier</i>	<i>Purée pomme ananas</i>
<b>Goûter <sup>1</sup></b> <small><sup>1</sup>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain de mie Kiri Jus d'orange	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	<b>Croissant Lait chocolaté</b>	<b>Pain/beurre Miel Fruit frais</b>	<b>Muffin Yaourt à boire</b>

**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 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

**Plat Veggie :**  
Plat 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



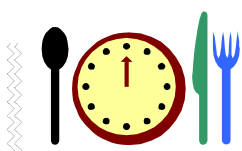
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 16 au 22 septembre 2024



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Entrée</b>	<b>Menus adaptés - travaux cuisine centrale</b>			Carottes râpées persillées	Salade iceberg et maïs Vinaigrette maison
	Œuf dur mayonnaise	Concombre sauce bulgare	Salade de betteraves rouges en cubes		
<b>Plat</b>	Croque fromage	Steak haché/ketchup	Lasagnes de saumon	Hachis Parmentier au haché végétal	Curry de poisson
	Salade verte Vinaigrette maison	Beignets de légumes	/	/	Blé aux petits légumes
<b>Accompagnement</b>					
<b>Fro- mage/laitage</b>	Petit louis	Carré de l'est	Fromage blanc nature	Mini leerdammer	Yaourt aromatisé aux fruits bio
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais bio	
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette viennoise Pâte à tartiner Yaourt à boire	Madeleine fourrée fraise Lait nature	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	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	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) ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles

E:\Menus\2024-4-466&sept\ML-St-menus scolaires&centres-septembre 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 23 au 29 septembre 2024

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<b>Entrée</b>	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>	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Omelette nature bio	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron	Rôti de veau sauce forestière	Mijoté d'haricots rouges et blancs	Marmite du pêcheur
<b>Accompagnement</b>	Petits pois/carottes	Epinards à la crème	Penne bio	Riz bio	Pommes de terre à la vapeur
<b>Fromage/laitage</b>	Yaourt nature bio	Emmental bio	Petit nova aux fruits	Crème dessert bio au chocolat	Bûche de pilât
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais bio		Fruit frais bio
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette céréales Kiri Jus de d'orange	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Gaufre au chocolat Lait nature	Pain/beurre confiture Fruit frais	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.

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

**Plat Veggie :**  
Plat 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 30 septembre au 6 octobre 2024

	Lundi 30	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
<b>Entrée</b>	Pizza soleillade (sauce to-mate/fromage/ filet de purée d'olives)	Salade verte Vinaigrette maison	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées / maïs bio	Dahl de lentilles corail
<b>Plat</b>	Filet de colin au beurre blanc	Boulettes de bœuf sauce Bercy	Nuggets de blé / ketchup	Blanquette de dinde	
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés	Pâtes papillons	Purée potiron	Duo chou-fleur et romanesco	Riz basmati bio
<b>Fromage/laitage</b>	Fromage blanc nature bio	Coulommiers	Mini chèvre frais	Chamois d'or	Yaourt bio vanille
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	Tarte normande	Fruit frais
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain de campagne Beurre/Miel Fruit frais	Moelleux au citron Yaourt à boire	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Biscuits fourrés 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	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) ou animale (fromages, œufs).

**Aide de l'EU à destination des écoles**

E:\Menus-2024-4-466&sept\ML-St-menus scolaires&centres-septembre 2024.doc