



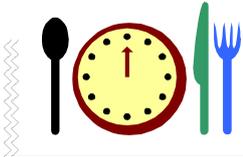
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

## Semaine du 3 au 9 février 2025



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<b>Entrée</b>	Taboulé bio	Salade verte vinaigrette maison	Salade coleslaw	<i>Menu asiatique</i>	Mais et radis vinaigrette maison
<b>Plat</b>	Sauté de veau marengo	Brandade parmentière	Escalope de poulet à la crème	<i>Samossas de légume</i>	Filet de colin sauce piperade  (poivron, tomate et oignon)
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre persillés	/	Pâtes papillons	<i>Riz bio cantonnais (sans viande)</i>	Chou-fleur et romanesco
<b>Fromage /laitage</b>	Chanteneige bio	Bûche du pilât	Yaourt à la vanille	<i>Fromage blanc bio</i>	Comté AOP
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	<i>Barre d'ananas</i>	Crêpe fraîche Et pâte à tartiner chocolat noisette
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Quatre quart Petit nova	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Pain de mie Crème de gruyère bio Jus d'orange	Pain Beurre/confiture Lait chocolaté	Palet breton Yaourt à boire Fruit frais

ntres-janv à mars 2025.doc  
E:\Menus-2023-24-fev-mars\Ma-St-ment

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) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



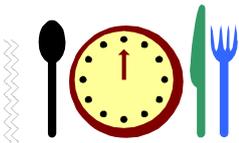
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

## Semaine du 10 au 16 février 2025



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	
<b>Entrée</b>	Pizza bio au fromage	<p><b>Menus élaborés par des enfants délégués de l'école R.Boivin à Pierrefitte</b></p> <p><b>Salade R.boivin</b> <i>Batavia, croûtons, dés de fromage et vinaigrette maison</i></p> <p><b>Palet croustillant/ sauce barbecue</b></p> <p><b>Frites</b> </p> <p><b>Brownie/crème anglaise</b></p>	Salade de tortis	Pamplemousse <i>Mater : pur jus</i>	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf au paprika		Filet de cabillaud crème d'aneth	Emincé de volaille	Mijoté haricots rouges et blancs	
<b>Accompagnement</b>	Petits pois		Gratin de brocolis	Purée crécy	Riz bio	
<b>Fromage /laitage</b>	Yaourt aromatisé			Boursin nature	Petit nova nature	Carré de l'est
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio			Fruit frais		Pêche au sirop
<b>Goûter*</b>	Pain Kiri Jus d'ananas		Céréales Lait nature Fruit frais	Pain Beurre/confiture Yaourt à boire	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Madeleine fourrée fraise 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 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) et/ou animale (fromages, œufs).

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



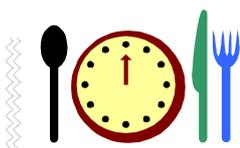
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 17 au 23 février 2025



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<b>Entrée</b>	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>		Rillettes de thon / citron	Couscous légumes et pois chiches bio	Salade de betteraves bio <i>vinaigrette maison</i>
<b>Plat</b>	Omelette au fromage	Cubes de colin panés aux céréales / citron	Poulet rôti	Filet de poisson sauce matelote	
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés	Epinards bio à la crème	Penne bio aux petits légumes	Semoule bio	Pommes vapeur
<b>Fromage /laitage</b>	Emmental bio	St Bricet	Fromage blanc aux fruits	Tomme blanche	Yaourt nature Bio
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	Mousse au chocolat bio	Fruit frais
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Brioche aux pépites chocolat Petit nova	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait chocolat	Pain/Beurre Miel Fruit frais	Pain de campagne Gouda bio 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

## Semaine du 24 février au 2 mars 2025



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade 	Salade verte vinaigrette maison	Œufs dur bio  Mayonnaise	Carottes râpées	Nuggets de blé / ketchup 
<b>Plat</b>	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur 	Poêlée de légumes wok et boulgour 	Rôti de veau	
<b>Accompagnement</b>	Lentilles	Riz bio 	/	Beignets de courgettes	Purée de potiron
<b>Fromage /laitage</b>	Fromage blanc bio 	Petit louis	St Nectaire AOP	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio 	Galettes bretonnes	Fruit frais
<b>Goûter*</b>	Biscuits fourrés au chocolat Compote de pomme bio 	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Beurre/confiture Lait nature	Baguette aux céréales Crème de gruyère bio  Fruit frais	Marbré 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

**Plat Veggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 3 au 9 mars 2025



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Roulé au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Salade Cole slow	Pamplemousse Mater : pur jus	Maïs et betteraves bio  vinaigrette maison
Plat	Steak haché	Lasagnes de légumes	Emincé de dinde sauce forestière	Dahl de lentilles corail 	Filet de cabillaud
Accompagnement	Petits pois et carottes	/	Pommes campagnardes	Riz basmati bio	Gratin de brocolis
Fromage /laitage	Petit nova aux fruits	Tomme noire	Yaourt nature Bio	Crème dessert bio vanille	Crème de gruyère bio
Dessert	Fruit frais	Beignet aux pommes	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter*	Pain de mie kiri Jus d'orange	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Muffin Lait chocolat	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Petits beurre 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 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) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

## Semaine du 10 au 16 mars 2025



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Entrée</b>	Salade verte vinaigrette maison	Salade de pomme de terre	Spaghetti bio à la bolognaise végétale	Carottes râpées	Taboulé bio
<b>Plat</b>	Sauté de veau à l'ancienne	Omelette bio		Poulet rôti	Filet de lieu sauce crème de curry
<b>Accompagnement</b>	Haricots panachés	Epinards bio à la crème	Avec emmental râpé bio	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes
<b>Fromage /laitage</b>	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt aromatisé	Carré de l'est	St Môret bio
<b>Dessert</b>	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais
<b>Goûter*</b>	Pain Emmental bio Fruit frais	Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature	Gâteau pom-pom cacao Jus de pomme	Pain Beurre/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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 17 au 23 mars 2025



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<b>Entrée</b>	Salade de betteraves bio  vinaigrette maison	Salade Cole slow	Salade verte, maïs bio et thon vinaigrette maison	Œuf dur bio  mayonnaise	Tajine de légumes et pois chiches
<b>Plat</b>	Bœuf bourguignon	Dos de colin meunière / citron	Croque-fromage	Grillade de porc *  Sp : escalope volaille	
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	-	Purée de pois cassés	Riz bio
<b>Fromage /laitage</b>	Yaourt nature Bio	St Paulin	Fromage blanc vanillé	Petit chèvre frais	Comté AOP
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Ananas au sirop	Cookie bio	Fruit frais	Fruit frais
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain /beurre Chocolat Lait nature	Biscuits fourrés fraise Petit nova Fruit frais	Pain de campagne Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain / beurre Miel Jus d'orange	Gaufre liégeoise 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) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



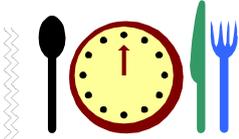
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

## Semaine du 24 au 30 mars 2025



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Entrée</b>	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Céleri rémoulade	<b>Menu à thème</b>	Carottes râpées Et dés de fromage
<b>Plat</b>	Palet végétarien / ketchup	Lasagnes de saumon	Rôti de veau		Filet de colin sauce piperrade (poivron, tomate et oignon)
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	/	Ratatouille et blé		Chou-fleur et pomme de terre
<b>Fromage /laitage</b>	Yaourt aromatisé aux fruits	Kiri bio	Coulommiers		Flan vanille bio nappé caramel
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais		
<b>Goûter*</b>	Pain/beurre Confiture Lait nature	Baguette aux céréales Tomme noire Fruit frais	Muffin Yaourt à boire		Pain Pâte à tartiner 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) et/ou animale (fromages, œufs).

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