

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE



Cuisine de la cerisaie



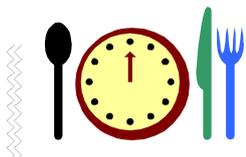
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 26 mai au 1^{er} juin 2024



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio à la coriandre	Pastèque	F	F
Plat	Sauté de bœuf aux olives ou palet végétarien	Dos de colin meunière / citron	Chili au haché végétal	E	E
Accompagnement	Haricots blancs	Epinards à la crème	Riz bio	R	R
Fromage/laitage	St Nectaire	Petit louis	Petit nova aux fruits	I	M
Dessert	Purée de pomme fraise	Fruit frais bio		E	E
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette céréales Pâte à tartiner Fruit frais	Pain / beurre / confiture Jus de pomme	Brioche fourrée 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

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

E:\ML-St-menus scolaires¢res-mai à juillet 2025.doc

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE



Cuisine de la cerisaie



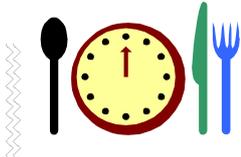
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 2 au 8 juin 2025



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Tarte courgettes/chèvre bio 	Salade de betteraves bio  <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre bio à la crème  	Salade de tomate et maïs bio  
Plat	Brandade parmentière	Omelette bio 	Poulet rôti aux herbes  ou pépites de poisson / citron 	Dahl de lentilles corail  	Filet de colin sauce crème de safran  
Accompagnement	/	Haricots verts persillés	Ratatouille et coquillettes 	Riz basmati bio  	Pommes paillassons
Fromage/laitage	Yaourt nature Bio  	Emmental bio 	Carré de l'est	Fromage blanc vanillé	Boursin nature
Dessert	Palmier	Fruit frais	Melon		Fruit frais bio  
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie complet Kiri bio   Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre Jus d'orange	Pain / beurre miel Fruit frais	Quatre quart Lait fraise

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 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



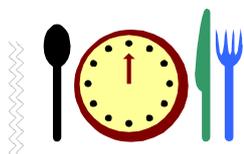
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 9 au 15 juin 2025



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	F	Melon jaune	Salade verte Vinaigrette maison	Carottes râpées bio persillées	Concombre à l'ail
Plat	E	Sauté de veau à l'ancienne Ou omelette bio	Lasagnes de saumon	Escalope de poulet ou filet de colin au citron	Quenelles natures sauce Mornay
Accompagnement	R	Petits pois	/	Gratin de courgettes et pomme de terre	Blé aux petits légumes
Fromage/laitage	I	Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	St Bricet	Fromage blanc nature bio
Dessert	E	Riz au lait	Fruit frais bio	Liégeois au chocolat bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Crêpe fourré chocolat Yaourt à boire	Pain de campagne Beurre / chocolat Lait nature	Quatre quart Jus de pomme	Pain Gouda bio 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



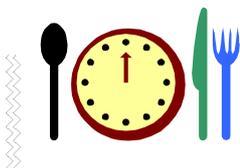
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 16 au 22 juin 2025



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Salade Cole slow	Salade verte Vinaigrette maison	Salade de tortis au basilic	Salade de tomate	Melon
Plat	Saucisse de volaille ou palet croustillant	Marmite du pêcheur	Nuggets de blé / ketchup	Bœuf bourguignon ou filet de lieu sauce provençale	Couscous de légumes
Accompagnement	Lentilles	Pommes vapeur	Gratin de chou-fleur bio	Haricots beurre persillés	Semoule bio
Fromage/laitage	Yaourt nature Bio	Comté AOP	Carré frais	Coulommiers	Petit nova aux fruits
Dessert	Fruit frais bio	Coupelle de fruits au sirop	Fruit frais	Paris Brest	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	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 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 23 au 29 juin 2025

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Pizza bio au fromage	Salade verte, mais bio Vinaigrette maison	Rillettes de thon	<u>Menu américain</u> Jus multi fruit	Filet de lieu à la matelote
Plat	Sauté de dinde au jus Ou omelette bio	Lasagnes de légumes	Paupiette de veau ou filet de colin au beurre blanc	Cheese-burger <i>(pain burger, salade, tomate, cheddar, palet végétal et ketchup)</i>	
Accompagnement	Petits pois et carottes	-	Riz bio pilaf	Potatoes	Purée de brocolis
Fromage/laitage	Fromage blanc bio nature	Mini chèvre frais	Yaourt bio sucré à la vanille	glace sundae coulis caramel	St Paulin
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme banane	Pastèque		Fruit frais bio
Goûter¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Kiri bio Jus de pomme	Baguette céréales Beurre/chocolat Fruit frais	Gaufre Lait chocolat	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 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).

Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE



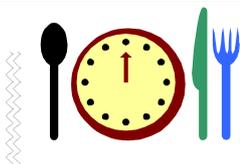
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi 30	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Concombre bio et feta	Melon	Repas froid Œuf bio dur mayonnaise
Plat	Bœuf au paprika ou palet végétarien	Pépites de poisson aux céréales / citron	Poêlée bolognais et légumes wok	Escalope de poulet ou filet de lieu au pistou	Salade composée à base de pâtes
Accompagnement	Haricots panachés	Epinards à la crème	-	Poêlée ratatouille et cube de pomme de terre	-
Fromage/laitage	Bûche du pilât	Yaourt nature Bio	St Bricet	Fromage blanc aux fruits	Edam bio
Dessert	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio	Crème dessert vanille bio		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie complet Pâte à tartiner Fruit frais	Céréales au chocolat Lait nature	Pain/beurre confiture Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat Jus d'orange

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



Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 7 au 13 juillet 2025



	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	Tarte au fromage	Taboulé bio à la coriandre	Salade coleslaw	
Plat	Raviolis de légumes	Steak haché / moutarde douce ou palet croustillant	Filet de colin sauce crème de safran	Rôti de veau ou omelette bio	Curry de légumes
Accompagnement	Avec emmental râpé bio	Haricots beurre persillés	Brisures de chou-fleur	Lentilles cuites	Riz bio
Fromage/laitage	Chanteneige bio	Petit nova nature	Tomme blanche	Yaourt aux fruits mixés bio	Babybel
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	spéculoos	Pastèque
Goûter	Pain/beurre Miel Fruit frais	Pain de campagne Kiri bio Jus de pomme	Biscuits nappé chocolat Lait fraise	Pain/beurre confiture Fruit frais	Brownie 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 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

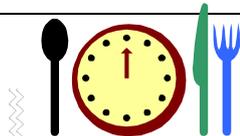


Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 14 au 20 juillet 2025

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	F	Mais bio et thon Vinaigrette maison	Œuf dur bio mayonnaise	Melon	Concombre bio à la crème
Plat	E	Sauté de bœuf aux olives ou marmite du pêcheur	Croque fromage	Poulet rôti aux herbes de Provence palet végétarien	Filet de lieu au citron
Accompagnement	R	Petits pois	Salade verte Vinaigrette maison	Beignets de courgettes	Purée crécy
Fromage/laitage	I	St Nectaire	Yaourt nature Bio	Fromage blanc vanillé	Carré de l'est
Dessert	E	Fruit frais	Purée pomme framboise		Glace sorbet
Goûter		Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain / beurre Confiture Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Biscuits fourrés 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 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