



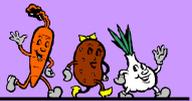
# Menus

## des restaurants scolaires



Semaine du 30 août au 5 septembre 2021



	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 <sup>er</sup>	Jeudi 2 	Vendredi 3
<b>Hors d'œuvre</b> 				<b>RENTREE</b> <b>Repas veggie</b> Salade verte et œuf dur Vinaigrette maison	Betteraves bio persillées Vinaigrette maison 
<b>Plat</b> 				Raviolis de légumes et fromage râpé	Cabillaud sauce au citron 
<b>Accompagnement</b> 				/	Riz bio 
<b>Laitages</b> 				Crème de gruyère	Camembert
<b>Dessert</b> 				Purée de pomme bio 	Pêche
<b>Goûter*</b>  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires				Pain/beurre confiture Fruit frais	Brioche aux pépites de 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.

P.S : 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



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



**Repas Veggie :**

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



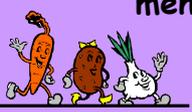
# Menus

## des restaurants scolaires



Semaine du 6 au 12 septembre 2021



	Lundi 6	Mardi 7 	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Hors d'œuvre</b> 	Pizza au fromage bio 	<u>Repas veggie</u> Salade verte bio Vinaigrette maison 	Salade de tomate au basilic Vinaigrette maison	Rillettes de thon/citron	Concombre bio à la crème 
<b>Plat</b> 	Bœuf bourguignon 	Omelette au fromage	Couscous boulette agneau et merguez 	Poulet rôti aux herbes 	Cassolette de poisson au safran 
<b>Accompagnement</b> 	Petits pois	Purée de potiron	/	Macaronis	Epinards et pomme de terre
<b>Laitages</b> 	Fromage blanc bio 	Rondelé nature	Bûche du pilât	Yaourt aux fruits mixés	Comté AOP 
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	Coupelle ananas au sirop	Fruit frais bio 	Fruit frais	Chou vanille
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de campagne Beurre/Confiture Purée de fruit	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait chocolaté	Pain Crème de gruyère Jus de raisin	Duo moelleux vanille/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.

P.S : 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



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



**Repas Veggie :**

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



# Menus

## des restaurants scolaires



Semaine du 13 au 19 septembre 2021

	Lundi 13	Mardi 14 	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Hors d'œuvre</b> 	Salade de tortis bio au basilic   	<b>Repas Veggie</b> Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Salade d'haricots verts à l'échalote 	Carottes râpées et maïs 	Cœur de palmier et tomate <i>Vinaigrette maison</i>
<b>Plat</b> 	Sauté de veau marengo 	<b>Pavé végétal /ketchup</b>	Quenelles de brochet à la tomate 	Escalope de volaille label rouge à la crème  	Filet de colin meunière / citron
<b>Accompagnement</b> 	Jeunes carottes	<b>Pommes campagnardes</b>	Riz bio   	Gratin de chou-fleur 	Ratatouille et coquillettes 
<b>Laitages</b> 	Petit suisse	<b>St Paulin</b>	Yaourt bio vanille  	Tartare nature	Coulommiers
<b>Dessert</b> 	Fruit frais	<b>Purée de pomme banane</b>	Fruit frais	Glace	Fruit frais bio  
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain kiri Jus de pomme	Baguette viennoise Chocolat au lait Fruit frais	Barre de céréales Lait nature	Pain/beurre Miel Fruit frais	Muffin vanille 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.

P.S : 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



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



**Repas Veggie :**

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

## SIVOM de Stains et Pierrefitte

Cuisine de la cerisaie



# Menus

## des restaurants scolaires



Semaine du 20 au 26 septembre 2021

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23 	Vendredi 24
<b>Hors d'œuvre</b> 	Roulé au fromage	Salade verte bio Vinaigrette maison 	Œuf dur bio mayonnaise 	<u>Repas veggie</u> Radis ronds delles Vinaigrette maison	Concombre à la coriandre Vinaigrette maison
<b>Plat</b> 	Navarin d'agneau 	Brandade de morue	Paupiette de volaille 	Spaghetti bolognaises végétarienne 	Curry de poisson 
<b>Accompagnement</b> 	Haricots panachés	/	Gratin de courgettes 	/	Riz aux petits légumes 
<b>Laitages</b> 	Emmental	Chèvre frais	Gâteau de semoule	Tomme de Savoie	Fromage blanc aux fruits
<b>Dessert</b> 	Fruit frais bio 	Pêche au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Palmier
<b>Goûter*</b>  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Beignet Lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Pain de campagne Crème de gruyère Jus d'orange	Pain Pâte à tartiner Purée de fruit	Biscuits fourrés 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.

P.S : 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



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge

**Repas Veggie :**

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

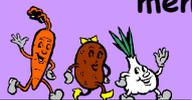


# Menus

## des restaurants scolaires



Semaine du 27 septembre au 3 octobre 2021

	Lundi 27 	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1 <sup>er</sup>
<b>Hors d'œuvre</b> 	<b>Repas Veggie</b> Salade de pomme de terre ciboulette 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Maquereau à la tomate	Salade de tomate <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de betteraves cuites bio <i>Vinaigrette maison</i> 
<b>Plat</b> 	<b>Omelette nature</b>	Pépites de poisson / citron	Rôti de bœuf sauce poivrade 	Sauté de porc charcutier <i>Sp : sauté de volaille</i> 	Filet de lieu à la crème d'aneth 
<b>Accompagnement</b> 	<b>Petits pois/carottes</b>	Gratin de brocolis bio  	Pâtes papillons 	Lentilles 	Purée d'épinards 
<b>Laitages</b> 	<b>Yaourt nature bio</b> 	Morbier	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est	Chanteneige
<b>Dessert</b> 	<b>Fruit frais</b>	Purée de pomme poire	Fruit frais bio 	Crème dessert bio au chocolat 	Fruit frais
<b>Goûter*</b>  <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	<b>Donut Lait nature</b>	<b>Pain/beurre Chocolat noir Fruit frais</b>	<b>Pain Samos Jus de raisin</b>	<b>Pain au lait confiture Fruit frais</b>	<b>Petits beurre Fromage blanc</b>

**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.

*P.S. : 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



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



**Repas Veggie :**

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