

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



Menus

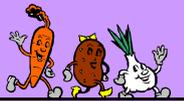
des restaurants scolaires



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

Semaine du 29 novembre au 5 décembre 2021



| | Lundi 29  | Mardi 30 | Mercredi 1 ^{er} | Jeudi 2 | Vendredi 3 |
|--|---|---|--|--|---|
| Hors d'œuvre  | salade de betteraves et maïs bio  vinaigrette maison | Salade et œuf dur vinaigrette maison | Roulé au fromage |  Velouté de potiron |  Carottes râpées à la coriandre |
| Plat  | Nuggets de blé / ketchup | Lasagnes bolognaises |  Filet de merlu sauce citron |  Poulet rôti |  Cassolette de poisson au safran |
| Accompagnement  |  Epinards à la crème | / |  Flan de courgette | Haricots panachés |  Riz  |
| Laitages  | Chamois d'or | Fromage blanc | St Bricet | Petit suisse aromatisé aux fruits | Camembert bio  |
| Dessert  | Fruit frais | Biscuit | Fruit frais bio  | Fruit frais | Ananas au sirop |
| Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires | Pain (Stains : de campagne) Beurre/confiture Lait nature | Pain Crème de gruyère Fruit frais | Brioche fourrée aux pépites de chocolat Jus d'orange | Pain Pâte à tartiner Purée de fruit | Madeleine Yaourt à boire |

E:\Menus 2021-07-nov\janv\MO-menus scolaires&centres-nov à janv 2022.doc



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 Véggie :**

Repas **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



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 6 au 12 décembre 2021



| | Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 |
|--|--|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre | salade du pêcheur (p.de terre, thon et vinaigrette) | Chou blanc et dés de mimolette vinaigrette maison | Radis rondelles vinaigrette à l'échalote | Salade verte vinaigrette maison | Céleri rémoulade |
| Plat | Sauté de veau | Palet végétal | Escalope de dinde sauce forestière | Gratin savoyard (pomme de terre, potiron, oignons et reblochon) | Filet de cabillaud sauce basquaise (tomate, poivron, oignon) |
| Accompagnement | Petits pois cuisinés | Coquillettes bio aux petits légumes | Beignets de brocolis | / | Blé |
| Laitages | Yaourt nature bio | Bûche du pilât | Fromage blanc vanillé | Boursin nature | Emmental |
| Dessert | Fruit frais | Purée de pomme vanille | Fruit frais | Liégeois chocolat | Fruit frais bio |
| Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small> | Pain Crème de gruyère Jus de pomme | Pain /beurre chocolat Fruit frais | Chausson aux pommes Yaourt à boire | Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/Confiture Fruit frais | Quatre quart 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.

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 Véggie :

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

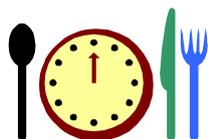


Menus

des restaurants scolaires



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 13 au 19 décembre 2021

| | Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
|--|---|---------------------------------|---|---|--|
| Hors d'œuvre | Taboulé à la menthe | Salade verte vinaigrette maison | Velouté de tomate à la vache qui rit | <i>Menu de fêtes</i> <i>Entrée à définir</i> | Carottes râpées vinaigrette aux agrumes |
| Plat | Omelette au fromage | Pizza au thon | Rôti de bœuf sauce Bercy | Saumon sauce au boursin ail et fines herbes | Chili sin carne (haché végétal, maïs et haricots rouges) |
| Accompagnement | Haricots beurre | / | Pâtes papillons | <i>Pommes sourires</i> | Riz |
| Laitages | Chanteneige | Fromage blanc bio | Yaourt aux fruits mixés | <i>Mini roitelet</i> | Comté AOP |
| Dessert | Fruit frais bio | Madeleine | Fruit frais | <i>Cupcake de Noël et clémentine</i> | Purée de pomme bio |
| Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i> | Pain Beurre / miel Yaourt à boire | Pain Samos Fruit frais | Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Lait nature | Spéculoos Coupelles de poire au sirop | Gaufre liégeoise 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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 20 au 26 décembre 2021

| | Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|--|--|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre | Salade de lentilles vinaigrette maison | Salade verte vinaigrette maison | <i>Menu antillais</i> <i>Accras de morue</i> | Potage crécy (Carotte et p. de terre) | Médaillon de surimi, salade et sauce cocktail |
| Plat | Steak haché | Brandade de morue | <i>Colombo de légumes</i> | Rôti de veau | Filet de cabillaud à la crème de curry |
| | Gratin de brocolis bio | / | <i>Riz</i> | Haricots verts persillés | Tagliatelles |
| Laitages | Petit suisse nature | Carré de l'est | <i>Yaourt à la vanille bio</i> | Riz au lait | Babybel |
| Dessert | Fruit frais | Salade de fruits au sirop | <i>Ananas frais</i> | Fruit frais bio | Tarte normande |
| Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small> | Pain (Stains : de campagne) Crème de gruyère jus de raisin | Pain Beurre/confiture Fruit frais | Donut Lait nature | Pain/Beurre Chocolat Purée de fruit | Petits beurre 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.

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 Véggie :**

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



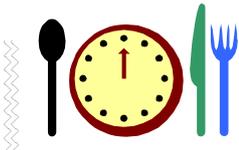
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 décembre au 2 janvier 2022



| | Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 31 |
|---|---|--|------------------------------------|---|---|
| Hors d'œuvre | Salade d'haricots verts et maïs vinaigrette maison | Salade verte vinaigrette maison | Pamplemousse Mater : pur jus | Crêpe au fromage | Salade coleslaw |
| Plat | Beignets de calamars / citron | Escalope de volaille | Hachis Parmentier au haché végétal | Bœuf stroganoff | Blanquette de poisson |
| Accompagnement | Poêlée ratatouille | Gratin de coquillettes | / | Carottes braisées bio | Riz bio |
| Laitages | Yaourt nature | Brebis crème | Tomme noire | Camembert bio | Fromage blanc aux fruits |
| Dessert | Fruit frais bio | Purée de fruit | Crème dessert vanille | Fruit frais | Biscuit |
| Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires | Pain (Stains : baguette céréales) Kiri Jus d'orange | Pain Pâte à tartiner Fruit frais | Gaufre au chocolat Fruit frais | Pain Beurre/confiture Coupelle pêche au sirop | Madeleine 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.

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 Véggie :

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



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 3 au 9 janvier 2022



| | Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|--|--|---|------------------------------|--|---|
| Hors d'œuvre | Rillettes de thon/citron | Salade iceberg vinaigrette maison | Carottes râpées au cumin | Potage de légumes bio | Endives, batavia et croûtons vinaigrette maison |
| Plat | Palet végétal / ketchup | Lasagnes de saumon | Omelette parmentière maison | Saucisse de Toulouse * (sp : saucisse de volaille) | Filet de lieu au citron |
| Accompagnement | Beignets de courgettes | / | / | Lentilles | Chou-fleur bio en brisures béchamel |
| Laitages | Yaourt aromatisé | Emmental | Brie | Fromage blanc bio | St Moret |
| Dessert | Fruit frais | Poire au sirop | Fruit frais bio | Fruit frais | Galette des rois |
| Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small> | Pain Crème de gruyère Jus de pomme | Pain (Stains : de campagne) Beurre/Miel Fruit frais | Beignet pomme Lait nature | Pain / beurre Chocolat Purée de fruit | Petits beurre 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.

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



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 10 au 16 janvier 2022



| | Lundi 10 | Mardi 11 | Mercredi 12 | Jeudi 13 | Vendredi 14 |
|--|---|--|--------------------------------|---|--|
| Hors d'œuvre | Salade de pomme de terre vinaigrette maison | Salade verte et œuf dur bio | Potage panais potimarron | Radis beurre | Carottes râpées à la coriandre |
| Plat | Veau marenge | Croque fromage | Quenelles natures sauce tomate | Spaghetti bio sauce bolognaise | Filet de poisson au safran |
| Accompagnement | Haricots beurre | / | Epinards bio | / | Purée |
| Laitages | St Nectaire | Yaourt nature | Semoule au lait | Petit suisse aux fruits | Coulommiers |
| Dessert | Fruit frais | Palmier | Fruit frais | Fruit frais bio | Purée de pomme bio |
| Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small> | Pain (Stains : baguette céréales) Pâte à tartiner Lait nature | Pain /beurre Confiture Fruit frais | Gaufre Yaourt à boire | Pain Crème de gruyère Jus de raisin | Duo moelleux chocolat/vanille 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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



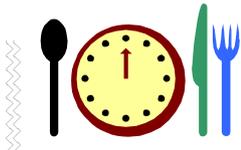
Menus

des restaurants scolaires



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 janvier 2022



| | Lundi 17 | Mardi 18 | Mercredi 19 | Jeudi 20 | Vendredi 21 |
|--|---|---|------------------------------|---|-------------------------------------|
| Hors d'œuvre | Betteraves et maïs bio persillées vinaigrette maison | Chou blanc et dés de mimolette vinaigrette maison | Maquereau à la tomate | Velouté de courgettes bio à la crème de gruyère | Salade verte vinaigrette maison |
| Plat | Nuggets de blé/ ketchup | Marmite du pêcheur | Boulettes d'agneau | Escalope de volaille sauce forestière | Dahl de lentilles corail |
| Accompagnement | Brocolis bio gratinés | Pomme de terre vapeur | Boulghour aux petits légumes | Petits pois / carottes | Riz basmati |
| Laitages | Fromage blanc vanillé | Comté AOP | Yaourt aux fruits mixés | Tomme blanche | Tartare nature |
| Dessert | Fruit frais | Ananas au sirop | Fruit frais bio | Fruit frais | Mousse au chocolat |
| Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small> | Pain samos Jus d'orange | Pain (Stains : de campagne) Beurre/chocolat Fruit frais | Muffin Lait nature | Pain /beurre confiture purée de fruit | Galettes bretonnes Yaourt 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.

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).