

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



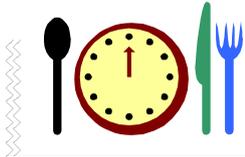
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 30 mai au 5 juin 2022



	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Hors d'œuvre 	Salade verte Vinaigrette maison	Rillettes de thon / citron	Concombre à la crème	Carottes râpées persillées Vinaigrette maison	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison
Plat 	Brandade de morue fraîche	Escalope de volaille	Dahl de lentilles	Rôti de bœuf sauce Bercy (fond brun, oignon et carotte)	Couscous de poisson
Accompagnement 	/	Beignets de brocolis	Riz basmati bio	Haricots panachés	Semoule bio
Laitages 	Comté	Yaourt aromatisé	Boursin nature	Fromage blanc bio	Tomme noire
Dessert 	Purée de pomme bio	Orange	Crème dessert vanille bio	Galettes bretonnes	Fraises
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Madeleine fourrée fraise Lait nature	Pain / crème de gruyère Fruit frais	Pain (Stains : Pain de campagne) Beurre/miel Fruit frais	Biscuits granola Yaourt à boire

E:\Menus 2022-03-mai à juillet\WO-menus scolaires&centres-mai à juillet 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.



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).

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 6 au 12 juin 2022



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Hors d'œuvre 	F	Tarte compotée de courgettes et chèvre bio	Salade verte Vinaigrette maison	Mais et surimi	Melon
Plat 	E	Omelette bio	Lasagnes de légumes (aubergine, tomate et courgette)	Rôti de porc* Sp : Rôti de dinde	Dos de cabillaud au safran
Accompagnement 	R	Epinards à la crème	/	Gratin de chou-fleur bio	Riz bio aux petits légumes
Laitages 	I	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	St Bricet
Dessert 	E	Pomme	Purée de pomme pêche bio	Banane bio	Clafoutis à la cerise
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Pain Kiri Jus d'ananas	Muffin Lait nature	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/confiture lait chocolaté	Yaourt à boire Petits beurre

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.

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).

E:\Menus 2022-03-mai à juillet\WO-menus scolaires¢res-mai à juillet 2022.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 13 au 19 juin 2022



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Hors d'œuvre 	Œufs durs mayonnaise 	Salade verte Vinaigrette maison	Salade de tomate mozzarella Vinaigrette maison	Salade d'haricots beurre Vinaigrette maison	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat 	Veau maren-go (concentré de tomate, carotte, champignon et fond de veau)	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron 	Poulet rôti	Penne complètes bio bolognaises aux lentilles	Quenelles natures sauce Mornay
Accompagnement 	Petits pois / carottes	Purée de potiron	Quinoa aux petits légumes	/	Poêlée courgette et pomme de terre
Laitages 	Yaourt aux fruits mixés	Emmental bio 	Fromage blanc	Kiri au chèvre	St Nectaire AOP
Dessert 	Fruit frais bio 	Liégeois chocolat	Coulis de framboise et langue de chat	Pastèque	Purée de pomme abricot
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Gaufre liégeoise Fruit frais	Pain (Stains : pain de campagne) Beurre/chocolat Fruit frais	Pain / beurre confiture lait nature	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.

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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



Menus

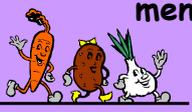
des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 20 au 26 juin 2022



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23 	Vendredi 24
Hors d'œuvre 	Roulé au fromage	Salade verte Vinaigrette maison	Maquereau à la tomate	Menu américain salade coleslaw (chou blanc, carotte sauce à base de mayonnaise)	 Salade grecque (tomate, concombre et feta)
Plat 	 Filet de lieu sauce provençale 	Escalope de poulet	 Boulettes d'agneau au curry	Cheese-burger (pain burger, salade, tomate, cheddar, burger vegetal et ketchup)	 Marmite du pêcheur 
Accompagnement 	Haricots verts persillés	 Gratin de coquillettes bio 	 Brocolis bio sautés 	Potatoes	 Riz bio safrané 
Laitages 	Yaourt nature bio 	St Môret	Petit nova aux fruits	/	Petit chamois d'or
Dessert 	Fruit frais	Coupelle de poire au sirop	Fruit frais	glace sundae coulis caramel	Purée de pomme bio 
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain (Stains : Baguette viennoise) Pâte à tartiner Jus de raisin	Pain / beurre Miel Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	Pain Crème de gruyère bio  Fruit frais	Marbré 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.



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).

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 27 juin au 3 juillet 2022

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er}
Hors d'œuvre 	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte, mais et dés de gouda Vinaigrette maison	Taboulé	Carottes râpées persillées	Tomate et cœur de palmier Vinaigrette maison
Plat 	Bœuf bourguignon	Omelette bio	Filet de colin au citron	Rôti de dinde	Cassolette de poisson au safran
Accompagnement 	Pommes vapeur	Beignets de chou-fleur	Epinards bio à la crème	Lentilles cuisinées	ratatouille et riz bio
Laitages 	Tomme blanche	Yaourt aux fruits mixés	Babybel jaune	Mini chèvre frais	Fromage blanc vanillé
Dessert 	Fruit frais	Madeleine	Melon	Purée de pomme ananas	Fruit frais
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Brioche fourrée fraise Yaourt à boire	Pain (Stains : baguette céréales) Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain de mie complet bio Beurre/confiture Lait nature	Pain / beurre chocolat Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Lait nature

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.

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).

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



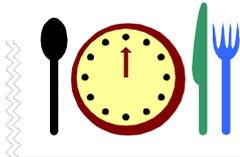
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 4 au 10 juillet 2022



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Hors d'œuvre 	Salade verte et œuf dur Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre	Pastèque	Concombre bio à la coriandre 	Centres de loisirs Salade de tomate et maïs
Plat 	Croque fromage	Filet de colin meunière / citron 	Rôti de veau au jus	Raviolis de légumes	Filet de cabillaud sauce basquaise
Accompagnement 	/	Duo haricots verts et beurre	Haricots blancs à la tomate	/	Purée de brocolis
Laitages 	Petit louis	Yaourt nature	St Paulin bio 	Fromage blanc aux fruits	Camembert bio
Dessert 	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Crème dessert chocolat bio 	Palmier	Fruit frais
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Céréales chocopops Lait nature	Pain/beurre Miel Lait nature	Pain (Stains : pain de campagne) kiri Fruit frais	Gaufre 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.



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).

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 11 au 17 juillet 2022



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Hors d'œuvre 	Rillettes de thon / citron	Taboulé	Melon	F	Salade de tomate Vinaigrette maison
Plat 	Sauté de dinde	Nuggets de blé / sauce barbecue	Chili con carne	E	Lasagnes de saumon
Accompagnement 	Petits pois et carottes	Flan de courgettes bio	Riz bio	R	/
Laitages 	Yaourt aromatisé	Chanteneige bio	Mimolette	I	Fromage blanc nature
Dessert 	Fruit frais	Fruit frais	Glace	E	Purée de pomme banane
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Kiri Jus de pomme	Brownie Lait nature	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/confiture Yaourt à boire		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.

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).

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 18 au 24 juillet 2022



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Hors d'œuvre 	Salade verte Vinaigrette maison	Œufs durs mayonnaise 	Concombre à la crème	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Carottes râpées persillées
Plat 	Pizza bio au fromage 	Steak haché / ketchup	Tajine de légumes	Poulet rôti	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagnement 	/	Haricots verts persillés	Semoule	Frites	Gratin de chou-fleur bio
Laitages 	Yaourt nature bio 	Mini leerdammer	Boursin nature	Petit nova aux fruits	Carré de l'est
Dessert 	Cookie bio 	Fruit frais	Salade de fruit au sirop	Pastèque	Mousse au chocolat
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain Boursin nature Fruit frais	Pain de mie complet bio Pâte à tartiner Yaourt à boire	Gaufre liégeoise Fruit frais	Pain/beurre Chocolat Lait nature	Madeleine longue fourrée fraise 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.

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).