

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



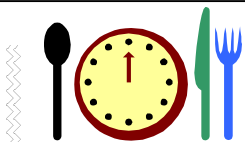
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 25 au 31 juillet 2022



	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Hors d'œuvre 	Crêpe au fromage	Radis râpé vinaigrette maison	Cervelas de volaille, cornichon et salade	Salade de tomate mozzarella au basilic 	Melon
Plat 	Veau marengo 	Omelette nature 	Filet de colin au citron 	Escalope de dinde label rouge à la crème 	Quenelles de brochet sauce tomate
Accompagnement 	Petits pois	Gratin de coquillettes bio 	Purée crécy (carotte et pomme de terre) 	Poêlée parisienne	Riz bio aux petits légumes
Laitages 	St Bricet	Yaourt aromatisé aux fruits	Camembert bio 	Fromage blanc	Comté AOP
Dessert 	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais	Fruit frais bio 	Purée de pomme fraise
Goûter 	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre/confiture Lait chocolaté	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Muffin vanille Yaourt à boire	Pain kiri Jus de pomme	Quatre quart 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

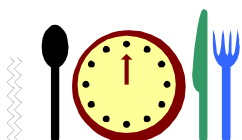


Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 1^{er} au 7 août 2022

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Hors d'œuvre 	Salade iceberg Vinaigrette maison	Betteraves bio en cubes persillées Vinaigrette maison	Maquereau à la tomate	Pastèque	Concombre bio ciboulette
Plat 	Marmite du pêcheur	Steak végétal /ketchup	Rôti de dinde Au jus	Couscous de légumes	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement 	Epinards / pomme de terre	Beignets de courgettes	Lentilles cuites	Semoule bio	Gratin de brocolis bio
Laitages 	Babybel	Yaourt nature	Emmental bio	Fromage blanc vanille	Kiri
Dessert 	Crème dessert vanille bio	Fruit frais	Fruit frais	Cigarettes russes	Glace à l'eau
Goûter 	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Beignet framboise Lait nature	Pain / beurre miel purée de fruit	Pain de mie complet bio Crème de gruyère Jus d'orange	Gâteau moelleux vanille/chocolat Fruit frais

E:\Menus 2022-04-été & sept\ML-menus centres-été 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



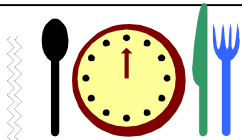
Menus

des centres de loisirs

Semaine du 8 au 14 août 2022



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Hors d'œuvre 	Rillettes de thon / citron	Salade verte et œuf dur Vinaigrette maison	Salade de pâtes au basilic	Salade grecque (Tomate-concombre-feta)	Céleri rémoulade / olives
Plat 	Bœuf bourguignon	Pizza bio aux légumes	Paupiette de veau	Emincé de volaille sauce forestière	Dos de cabillaud au safran
Accompagnement 	Riz bio	/	Chou-fleur béchamel	Haricots panachés	Purée de courgette et pomme de terre
Laitages 	Chèvre frais	Petit nova nature	St Nectaire	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme abricot bio	Fruit frais	Spéculos	Fruit frais
Goûter 	Pain (Stains : Pain de campagne) Pâte à tartiner Jus de raisin	Pain Boursin nature Fruit frais	Croissant Lait chocolaté	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.



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



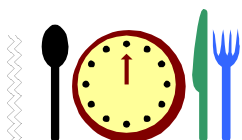
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 21 août 2022



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Hors d'œuvre 	F	Salade de pomme de terre à l'échalote 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de tomate 	Haricots beurre en salade
Plat 	E	Omelette bio 	Lasagnes de saumon	Mijoté d'haricots blancs et rouges 	Filet de lieu au citron
Accompagnement 	R	Petits pois et carottes	/	Riz bio 	Poêlée rata-touille et pomme de terre
Laitages 	I	Fromage blanc bio 	Comté AOP 	Rondelé au bleu	Yaourt aromatisé
Dessert 	E	Fruit frais	Liégeois au chocolat bio 	Salade de fruits au sirop	Fruit frais
Goûter 		Pain Crème de gruyère Jus d'ananas	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain (Stains : baguette céréales) Beurre /chocolat Fruit frais	Madeleine longue fourrée 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.



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



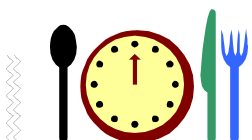
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 22 au 28 août 2022



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Hors d'œuvre 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves et maïs bio 	Roulé au fromage	Concombre bio à la crème 	Pastèque
Plat 	Saucisse de volaille moutarde	Filet de colin meunière / citron 	Rôti de veau 	Spaghetti bio à la bolognaise végétale 	Parmentier de poisson maison
Accompagnement 	Lentilles cuisinées 	Chou-fleur bio béchamel 	Epinards à la crème 	/	/
Laitages 	Bûche du pilât	Petit nova aux fruits	Chanteneige	Chamois d'or	Yaourt nature bio
Dessert 	Purée de pomme poire	Fruit frais	Fruit frais	Bâtonnet vanille-chocolat	Cookie bio
Goûter 	Pain de mie complet bio Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Kiri Jus de pomme	Biscuits nappés chocolat Fromage blanc vanillé	Pain/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.



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



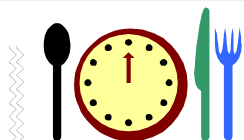
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 29 août au 4 septembre 2022



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Hors d'œuvre 	Taboulé à la coriandre	Pierrefitte : piques niques à la place des repas à confirmer Melon		Bonne rentrée à tous!	
Plat 	Filet de lieu sauce provençale	Nuggets de blé / ketchup			
Accompagnement 	Gratin de brocolis bio	Haricots verts persillés			
Laitages 	Fromage blanc aux fruits	Tomme noire			
Dessert 	Fruit frais	Crème dessert chocolat bio			
Goûter 	Pain/beurre Chocolat Lait nature	Beignet à la pomme Fruit frais	Biscuit 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).