

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



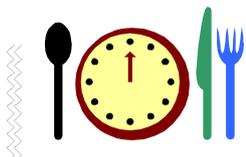
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 29 août au 4 septembre 2022



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Hors d'œuvre 				RENTREE Salade verte et œuf dur Vinaigrette maison	Betteraves bio persillées Vinaigrette maison
Plat 				Raviolis de légumes et fromage râpé	Cabillaud sauce au citron
Accompagnement 				/	Riz bio
Laitages 				Crème de gruyère	Camembert Bio
Dessert 				Purée de pomme bio	Fruit frais
Goûter* *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.



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



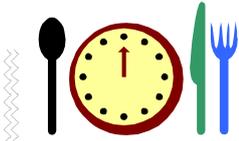
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 5 au 11 septembre 2022



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Hors d'œuvre 	Pizza au fromage bio	Salade verte bio Vinaigrette maison	Concombre ciboulette	Rillettes de thon/citron	Salade de tomate au basilic Vinaigrette maison
Plat 	Veau marengo	Omelette au fromage	Couscous boulette agneau et merguez	Poulet rôti aux herbes	Cassolette de colin au safran
Accompagnement 	Petits pois	Beignets de chou-fleur	/	Macaronis	Epinards et pomme de terre
Laitages 	Fromage blanc bio	Boursin nature	Bûche du pilât	Yaourt aux fruits mixés	Comté AOP
Dessert 	Fruit frais	Coupelle ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	Chou vanille
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain (Stains : baguette céréales) /beurre Confiture Purée de fruit	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait chocolaté	Pain Crème de gruyère Jus de raisin	Petits beurre Yaourt nature Fruit frais

E:\Menus 2022-04-été & sept\MD-menus scolaires¢res-septembre 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	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



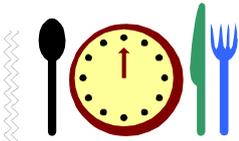
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 12 au 18 septembre 2022



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hors d'œuvre 	Salade de pâtes au basilic	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Salade d'haricots verts à l'échalote	Carottes râpées et maïs bio	Cœur de palmer et tomate <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Bœuf bourguignon	Steak végétal /ketchup	Quenelles nature à la tomate	Escalope de volaille label rouge à la crème	Filet de colin meunière / citron
Accompagnement 	Jeunes carottes	Pommes campagnardes	Riz bio	Gratin de brocolis bio	Ratatouille et coquillettes bio
Laitages 	Fromage blanc vanille	St Paulin	Yaourt nature	Chanteneige bio	Coulommiers
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme banane	Fruit frais	Glace	Fruit frais bio
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de mie complet bio kiri Jus de pomme	Pain/beurre Chocolat au lait Fruit frais	Madeleine longue fourrée fraise Lait nature	Pain/beurre Miel Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire

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
- * 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 19 au 25 septembre 2022



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Hors d'œuvre 	Roulé au fromage	Salade verte bio Vinaigrette maison	Œuf dur bio Mayonnaise maison	Radis râpés Vinaigrette maison	Salade grecque (Tomate-concombre-feta)
Plat 	Navarin d'agneau	Lasagnes de saumon	Paupiette de volaille au jus	Parmentier de lentilles	Curry de poisson
Accompagnement 	Haricots panachés	/	Gratin de courgettes bio	/	Blé aux petits légumes
Laitages 	Emmental bio	Chèvre frais	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Yaourt aromatisé aux fruits bio
Dessert 	Fruit frais	Pêche au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio	Palmier
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Beignet à la pomme Lait nature	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus d'orange	Pain / beurre confiture Purée de pomme poire	Crêpe fourré chocolat Fruit frais

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 26 septembre au 2 octobre 2022



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Hors d'œuvre 	Salade de pomme de terre à l'échalote	Salade verte Vinaigrette maison	Maquereau à la tomate	Salade de tomate Vinaigrette maison	Salade de betteraves cuites bio Vinaigrette maison
Plat 	Omelette nature bio	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron	Rôti de veau sauce forestière	Sauté dinde sauce charcutière	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagnement 	Petits pois/carottes	Epinards à la crème	Pâtes penne au blé complète	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre à la vapeur
Laitages 	Yaourt nature bio	Morbier	Petit nova aux fruits	Carré de l'est	St Môret
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme fraise	Fruit frais bio	Crème dessert bio à la vanille	Fruit frais
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain Samos Jus de raisin	Pain/beurre Chocolat noir Fruit frais	Muffin aux pépites de chocolat Lait nature	Pain au lait confiture Fruit frais	Biscuits nappés 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	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).