



Octobre 2022



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Taboulé bio à la coriandre	Rillettes de thon	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Céleri rémoulade	Tarte courge butternut et comté	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Potage potimarron bio	Salade d'automne (endives, batavia, croûtons et noix)	Radis râpés vinaigrette à l'échalote
Plat principal et garniture	Marmite du pêcheur Haricots verts persillés	Steak haché Gratin de Coquillettes bio aux petits légumes	Nuggets de blé / ketchup Purée de courgette	Poulet rôti aux herbes Duo chou-fleur et romanesco	Dahl de lentilles corail Riz basmati bio	Sauté de bœuf au paprika Carottes rondelles	Lasagnes de légumes	Filet de lieu sauce matelote Epinard/pomme de terre	Roti de porc * (Sp : rôti de dinde) Lentilles cuisinées	Tajine de légumes aux pois chiches bio Semoule bio
Fromage /laitage	Tomme noire	Fromage blanc	Camembert bio	Yaourt bio à la vanille	Leerdammer	Fromage blanc aux fruits	Saint nectaire	Yaourt nature bio	Boursin ail et fines herbes	Brie
Dessert	Fruit frais	Fruit frais bio	Ananas au sirop	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais	Purée de pomme cassis	Fruit frais	Tarte normande	Fruit frais bio
Goûter <i>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs</i>	Pain pâte à tartiner Lait nature	Pain (Stains : baguette céréales) Crème de gruyère Jus de pomme	Gaufre Yaourt à boire	Pain /beurre Miel Fruit frais	Petits beurre Compote à boire	Pain Kiri Jus d'orange	Brioche fourrée fraise Fruit frais	Pain / beurre Confiture Lait nature	Pain (Stains : pain de campagne) Beurre/chocolat Fruit frais	Croissant Yaourt à boire
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Surimi mayonnaise	Haricots verts <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées persillées	Crêpe au fromage	Salade coleslaw	Maïs et thon <i>Vinaigrette maison</i>	Potage de légumes bio	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>
Plat principal et garniture	Veau marengo Petits pois	Omelette nature bio Pommes campagnardes	Escalope de poulet Gratin de brocolis bio	Chili sin carne Riz bio	Colin meunière/citron Pâtes aux petits légumes	Filet de lieu sauce provençale Haricots beurre	Palet végétal /sauce barbecue Beignets de chou-fleur	Emincé de dinde Carotte/pomme de terre	Rôti de bœuf sauce Bercy et Poêlée quinoa/légumes du soleil	Spaghetti bio sauce bolognaise végétale
Fromage /laitage	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé nature	Fromage blanc bio	Emmental bio	Bûche du pilât	Yaourt nature	Comté AOP	Tartare nature	Fromage blanc vanillé	Babybel
Dessert	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais	Purée de pomme bio	Fruit frais	Fruit frais bio	Eclair au chocolat
Goûter <i>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs</i>	Pain/beurre Confiture Lait chocolaté	Pain au chocolat Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus d'ananas	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Yaourt à boire	Beignet aux pommes Lait nature	Pain de mie bio Fromage Jus d'orange	Pain Beurre/chocolat Fruit frais	Duo moelleux chocolat vanille Jus de pomme	Pain / beurre Confiture Lait nature	Petits beurre Yaourt à boire Fruit frais

① 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 (retrouver le détail par menus sur le site internet de chaque ville).

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Plat cuisiné maison

issu de l'agriculture biologique

Pêche durable MSC

Filière Bleu Blanc Cœur

sp Plat sans porc

Œufs de plein air

* Plat contenant du porc

Appellation d'origine protégée

Aquaculture responsable

Produit de proximité

Label rouge

Haute valeur environnementale

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



	Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Maquereau à la tomate	FERIE	Œuf dur bio mayonnaise	Endives et batavia vinaigrette au miel	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Potage à la tomate	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	FERIE
Plat principal et garniture	Saucisse de volaille Purée de potiron		Croque fromage Salade verte	Steak haché Haricots blancs à la tomate	Couscous de légumes/fèves de soja (Semoule bio)	Bœuf bourguignon Haricots verts	Pépites de poisson aux 3 céréales / citron Riz bio	Gratin de brocolis et penne bio	Poulet rôti Frites	
Fromage /laitage	Babybel		Yaourt aromatisé bio	Tomme blanche	Fromage blanc	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio	Yaourt nature bio	Mimolette	
Dessert	Fruit frais		Fruit frais	Crème dessert vanille bio	Fruit frais bio	Fruit frais	Purée pomme fraise	Fruit frais	Fruit frais	
Goûter <i>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs</i>	Brioche pépites chocolat Lait nature		Pain / beurre Miel Compote à boire	Pain /beurre/confiture (Stains :baguette céréales)/fruit	Madeleine fourrée fraise Lait nature	Cocopops Lait nature	Pain / beurre chocolat Fruit frais	Pain (Stains : campagne)/kiri Jus de pomme	Biscuits nappés chocolat Yaourt à boire	
	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Roulé au fromage	Salade iceberg Vinaigrette maison	Macédoine mayonnaise	Demi pamplemousse Mater : pur jus	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Rillettes de thon / citron	Taboulé bio	Salade hollandaise (chou blanc, mimolette, carotte)	Potage potiron	Salade verte Vinaigrette maison
Plat principal et garniture	Omelette nature bio Petits pois/carottes	Lasagnes de saumon	Sauté de dinde sauce forestière Courgettes et pomme de terre	Mijoté d'haricots rouges et blancs Riz bio	Cabillaud sauce au citron Chou-fleur bio béchamel	Sauté de veau Pommes vapeur	Nuggets de blé / ketchup Haricots beurre	Cassolette de poisson au safran Tagliatelles	Grillade de porc* sauce charcutière (sp : escalope volaille) Brocolis	Parmentier au haché végétal
Fromage /laitage	Fromage blanc vanille	St Paulin	Chanteneige bio	Yaourt nature	Emmental bio	Yaourt aux fruits mixés	Chamois d'or	Rondelé au bleu	Fromage blanc bio	Comté AOP
Dessert	Fruit frais bio	Coupelle de fruits au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Pâtisserie	Fruit frais	Fruit frais	Purée de pomme abricot bio	Fruit frais	Mousse au chocolat
Goûter <i>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs</i>	Pain Crème de gruyère Compote à boire	Pain (Stains : baguette viennoise)/nutella Fruit frais	Donut Yaourt à boire	Pain /beurre Confiture Lait chocolat	Quatre quart Jus d'orange	Pain / beurre Chocolat Lait nature	Croissant Yaourt nature	Pain/ beurre Confiture Fruit frais	Pain de mie bio / kiri Jus de pomme	Gaufre liégeoise Lait nature

① 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 (retrouver le détail par menus sur le site internet de chaque ville).

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Plat cuisiné maison issu de l'agriculture biologique

Pêche durable MSC

Filière Bleu Blanc Cœur

sp Plat sans porc

Œufs de plein air

* Plat contenant du porc

Appellation d'origine protégée

Aquaculture responsable

Produit de proximité

Label rouge

Haute valeur environnementale

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



NOVEMBRE 2022



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte et maïs bio Vinaigrette maison	Radis râpés vinaigrette à l'échalote	Pizza mozzarella tomate	Salade coleslaw
Plat principal et garniture	Sauté de bœuf Flageolets	Colin meunière / citron Epinards à la crème bio	Dalh de lentilles corail Riz basmati bio	Paupiette de volaille Gratin de chou-fleur bio	Quenelles natures sauce Mornay Ratatouille et coquillettes bio
Fromage /laitage	St Nectaire	Fromage blanc vanille	Carré de l'est	Yaourt nature bio	Mini chèvre frais
Dessert	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais bio	Fruit frais	Cubes de pêche au sirop
Goûter <i>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs</i>	Pain(Stains : baguette céréales) beurre/Confiture Lait chocolat	Pain / nutella Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	Pain Crème de gruyère Jus de raisin	Brownie Yaourt à boire

① 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 (retrouver le détail par menus sur le site internet de chaque ville).

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains