

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



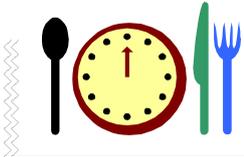
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 29 mai au 4 juin 2023



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Entrée	F	Rigolo au fromage <i>(feuilleté garni de sauce blanche base d'emmental & mozzarella)</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pastèque	Carottes râpées « bio & local »
Plat	E	Escalope de poulet	Lasagnes de légumes <i>(aubergine, tomate et courgette)</i>	Sauté de porc* <i>Sp : sauté de dinde</i>	Couscous de poisson
Accompagnement	R	Epinards bio à la crème	/	Gratin de brocolis bio / pomme de terre 	Semoule bio
Fromage/laitage	I	Fromage blanc nature bio	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme noire
Dessert	E	Fruit frais	Purée de pomme bio 		Crème dessert à bio la vanille
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Duo moelleux amande/chocolat Lait nature	Baguette céréales Beurre/miel Fruit frais	Pain / crème de gruyère bio Jus de pomme	Palet breton Lait chocolaté Fruit frais

D:\Menus 2023-03-mai à juillet\VL-St-menus scolaires¢res-mai à juillet 2023.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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

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

Aide de l'EU à destination des écoles

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 juin 2023



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pâtes et tomate au basilic	Melon	Concombre bio à la crème	Macédoine mayonnaise
Plat	Sauté de bœuf aux olives	Omelette bio	Poulet rôti aux herbes	Chili au haché végétal	Filet de cabillaud sauce colombo
Accompagnement	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Quinoa aux petits légumes	Riz bio	Purée de patate douce
Fromage/laitage	St Nectaire	Kiri	Yaourt nature « bio & local »	Petit nova aux fruits	Bûche du pilât
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais		Palmier	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Purée de fruit	Muffin Lait nature	Pain de mie complet bio Crème de gruyère bio Fruit frais	Quatre quart Lait fraise

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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



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

Aide de l'EU à destination des écoles

D:\Menus 2023-03-mai à juillet\VL-St-menus scolaires¢res-mai à juillet 2023.doc

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



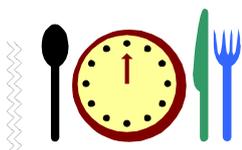
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 12 au 18 juin 2023



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Tarte composée de courgettes et chèvre bio	Salade verte Vinaigrette maison	Œufs durs bio mayonnaise	Carottes râpées « bio & local »	Pastèque
Plat	Sauté de veau	Dos de colin meunière / citron	Dahl de lentilles corail	Rôti de porc * Sp : rôti de dinde	Quenelles natures sauce Mornay
Accompagnement	Petits pois/carottes	Gratin courgettes et pomme de terre	Riz basmati bio	Haricots blanc à la tomate	Boulghour aux petits légumes du soleil
Fromage/laitage	Yaourt à la vanille	St Moret bio	Camembert bio	St Paulin	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Mousse au chocolat bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus de raisin	Crêpe fourrée chocolat Lait nature Fruit frais	Pain de campagne Beurre / confiture Yaourt à boire	Pain Beurre/chocolat Fruit frais	Croissant Lait chocolat

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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

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

Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



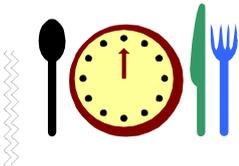
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 19 au 25 juin 2023



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Taboulé bio	Salade verte Vinaigrette maison	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Menu américain salade coleslaw (chou blanc, carotte sauce à base de mayonnaise)	Melon
Plat	Sauté de dinde	Marmite du pêcheur	Rôti de veau	Cheese-burger (pain burger, salade, tomate, cheddar, burger vegetal et ketchup)	Tajine de légumes et pois chiches bio
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Gratin de coquillettes bio	Purée crécy	Potatoes	Riz bio
Fromage/laitage	Yaourt nature « bio & local »	Petit louis	Gouda bio	glace sundae coulis caramel	Petit nova aux fruits
Dessert	Fruit frais	Coupelle de fruits au sirop	Fruit frais		Cigarettes russes
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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



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



Oeufs de plein air



Repas Veggie :

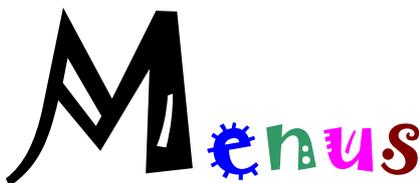
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 26 juin au 2 juillet 2023



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Rillettes de thon / citron	Salade verte, mais bio Vinaigrette maison	Salade de lentilles	Carottes râpées « bio & local »	Tomate et dés de concombre Vinaigrette maison
Plat	Bœuf bourguignon	Omelette bio	Pépites de poisson aux céréales / citron	Spaghetti bolognaises végétale	Cassolette de poisson au safran
Accompagnement	Pommes vapeur	Gratin de chou-fleur bio	Epinards bio à la crème	Avec emmental râpé bio	Semoule bio
Fromage/laitage	Fromage blanc bio nature	Babybel	Yaourt aromatisé	Purée de pomme ananas	Coulommiers
Dessert	Fruit frais	Flan nappé caramel bio	Pastèque		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Brioche fourrée fraise Lait nature	baguette céréales Beurre/chocolat Fruit frais	Pain de mie complet bio Kiri Jus d'orange	Pain / beurre confiture Fruit frais	Biscuits fourrés 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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

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

Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



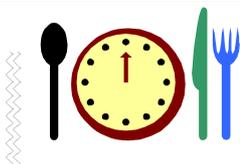
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 3 au 9 juillet 2023



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Salade iceberg, maïs bio et œuf dur Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Concombre et feta	Melon	Tomate et cœur de palmier
Plat	Croque fromage	Escalope de poulet	Sauté de veau au jus	Mijoté d'haricots rouge et blanc	Filet de cabillaud sauce basquaise
Accompagnement	/	Duo haricots verts et beurre	Coquillettes bio aux petits légumes	Riz bio	Purée de brocolis
Fromage/laitage	Fromage blanc vanillé	Comté	St Bricet	Yaourt nature « bio & local »	Chamois d'or
Dessert	Galettes bretonnes	Fruit frais bio	Cubes de poire au sirop		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Céréales chocopops Lait nature	Pain/beurre Miel Fruit frais	Pain de campagne Crème de gruyère bio purée de fruit	Gaufre liégeoise Lait fraise

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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

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

Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



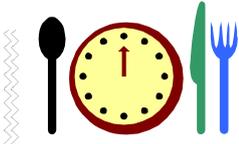
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 10 au 16 juillet 2023



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Taboulé bio	Carottes râpées « bio & local » et dés de mimolette	Salade verte vinaigrette maison	F
Plat	Raviolis de légumes	Nuggets de blé / sauce barbecue	Bœuf braisé	Brandade de morue	E
Accompagnement	Avec emmental râpé bio	Petits pois cuisinés	Riz bio/ratatouille	/	R
Fromage/laitage	Petit nova aux fruits	Carré de l'est	Crème dessert chocolat bio	Chanteneige bio	I
Dessert	Pastèque	Fruit frais		Purée pomme banane	E
Goûter	Pain Kiri Jus de pomme	Brownie Lait nature	Baguette céréales Beurre/confiture Fruit frais	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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

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

Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



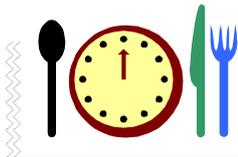
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 juillet 2022



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	Œufs durs mayonnaise	Concombre à la crème	Melon	Tomate et mais bio
Plat	Pizza bio au fromage	Steak haché / ketchup	Lentilles co- rail à la pro- vençale	Poulet rôti aux herbes	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagne- ment	/	Haricots verts persillés	Penne bio	Frites	Gratin de chou-fleur bio
Fro- mage/laitage	Yaourt nature « bio &local »	Mini leerda- mer	Boursin na- ture	Fromage blanc aux fruits	Camembert bio
Dessert	Spéculoos	Fruit frais	Purée pomme framboise		Glace sorbet
Goûter	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Brioche fourré fraise lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio	Croissant Lait chocolaté
				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.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

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



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).



Aide de l'EU à destination des écoles