

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 2 au 8 octobre 2023

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Crêpe au fromage	Rillettes de thon / citron	Salade verte Vinaigrette maison	Carottes râpées / maïs bio	Tajine de légumes et pois chiches bio
Plat	Marmite du pêcheur	Steak haché	Nuggets de blé / ketchup	Poulet rôti aux herbes	
Accompagnement	Haricots verts persillés	Gratin de coquillettes bio aux petits légumes	Purée de courgette	Duo chou-fleur et romanesco	Semoule bio
Fromage/laitage	Tomme noire	Fromage blanc	Carré de l'est	Yaourt bio à la vanille	Leerdammer
Dessert	Fruit frais bio	Fruit frais	Ananas au sirop	Madeleine	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain pâte à tartiner Lait nature	baguette céréales kiri Jus d'orange	Gaufre Yaourt à boire	Pain /beurre Miel Fruit frais	Petits beurre Compote 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.

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 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



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 9 au 15 octobre 2023



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Œufs dur mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette maison	Velouté de courgettes	Salade d'automne (endives, batavia, croûtons et noix)	Radis râpés vinaigrette à l'échalote
Plat	Sauté de veau à l'ancienne	Lasagnes de saumon	Escalope de dinde label rouge à la crème	Dahl de lentilles	Filet de lieu sauce matelote
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	-	Jeunes carottes	Riz basmati bio	Gratin de brocolis bio
Fromage/laitage	Yaourt nature	Camembert bio	Semoule au lait	Fromage blanc aux fruits	Kiri
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais		Tarte normande
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de campagne Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brioche fourrée fraise Lait nature	Pain/beurre confiture 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.
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 16 au 22 octobre 2023



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Tarte au butternut et comté	Taboulé bio	Carottes râpées vinaigrette	Maquereau à la tomate	Salade iceberg
Plat	Sauté de bœuf au paprika	Omelette nature bio	Filet de cabillaud au beurre blanc	Roti de porc * Sp : rôti de dinde	Spaghetti bio Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Haricots beurre persillées	Epinards bio à la crème	Riz bio safrané	Gratin de chou-fleur et pomme de terre	-
Fromage/laitage	Yaourt aux fruits mixés	Saint nectaire	Rondelé au bleu	Fromage blanc bio	Mousse au chocolat bio
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Emmental bio Jus d'orange	Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature	Crêpe fourré chocolat Yaourt à boire	Pain / beurre confiture lait chocolaté	Beignet à la pomme 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.

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

E:\Menus 2023-06-oct à nov\W1-Sy-menus scolaires¢res-oct à nov 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 23 au 29 octobre 2023

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Salade de tortis	Salade verte Vinaigrette maison	Potage de légumes	Salade coleslaw	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison
Plat	Sauté de volaille	Palet végétal /sauce barbecue	Rôti de veau sauce forestière	Curry de lentilles vertes	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Petits pois	Beignets de brocolis	Frites	Semoule bio	Riz bio aux petits légumes
Fromage/laitage	Chanteneige bio	Fromage blanc à la vanille	Gouda bio	Yaourt nature bio	Coulommiers
Dessert	Fruit frais	Brownie	Fruit frais		Purée de fruit
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain/beurre Chocolat noir Jus de pomme	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Muffin vanille Lait nature	Pain de mie complet bio Beurre / miel 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.

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

E:\Menus 2023-06-oct à nov\W1-Sy-menus scolaires¢res-oct à nov 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 30 octobre au 5 novembre 2023

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Œuf dur bio mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	F	Salade de pomme de terre ciboulette	Salade iceberg Vinaigrette maison
Plat	Croque fromage	Saucisse de volaille	E	Filet de lieu sauce au pistou	Steak haché / ketchup
Accompagnement	Salade verte	Purée de potiron	R	Haricots verts persillés	Tortis tricolores
Fromage/laitage	Petit nova aux fruits	Babybel	I	Emmental bio	Yaourt nature bio
Dessert	Fruit frais	Liégeois chocolat bio	E	Fruit frais	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain / kiri Jus d'orange	Madeleine fourrée fraise Lait nature		baguette céréales Pâte à tartiner Yaourt à boire	Croissant Compote 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.
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 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

E:\Menus 2023-06-oct à nov\W1-Sy-menus scolaires¢res-oct à nov 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 6 au 12 novembre 2023

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	Maïs et thon	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Potage pois cassés	Carottes râpées au cumin	salade de blé
Plat	Bœuf bourguignon	Lasagnes de légumes	Poulet rôti aux herbes	Mijoté d'haricots blancs et rouges	Filet de colin au citron
Accompagnement	Carottes rondelles	/	Ratatouille et pomme de terre	Riz bio	Gratin de brocolis bio
Fromage/laitage	Fromage blanc	Comté AOP	Carré de l'est	Yaourt aux fruits mixés	Petit louis
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio		Fruit frais
Goûter¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Céréales Lait nature	Pain de campagne Beurre/Chocolat Fruit frais	Brioche fourrée fraise Lait nature	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Quatre quart Lait chocolaté

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.

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

E:\Menus 2023-06-oct à nov\W1-St-menus scolaires¢res-oct à nov 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 13 au 19 novembre 2023



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Pizza aux légumes bio	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade hollandaise Chou blanc et mimolette	Salade verte Vinaigrette maison	Taboulé bio
Plat	Blanquette de veau	Omelette bio	Paupiette de volaille	Tartiflette*	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Petits pois	Coquillettes aux petits légumes	Lentilles cuisinées	(pomme de terre, emmental, reblochon, lardons) sp : dés de dinde	Epinards à la crème
Fromage/laitage	Fromage blanc aux fruits	St Paulin	Yaourt nature	Flan bio nappé caramel	Bûche du pilât
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Cubes de poire au sirop		Fruit frais
Goûter ¹	Pain / beurre Confiture Lait nature	Pain au chocolat Purée de fruit	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain de mie bio (Pier : pain) / kiri Jus d'orange	Gaufre liégeoise 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.

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

E:\Menus 2023-06-oct à nov\W1-St-menus scolaires¢res-oct à nov 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 20 au 26 novembre 2023

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Salade piémontaise	Rillettes de thon / citron	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Potage de potimarron	Carottes râpées et maïs bio persillés
Plat	Filet de poisson à la provençale	Escalope de poulet	Lasagnes de saumon	Rôti de bœuf / ketchup	Quenelles natures sauce Mornay
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Purée crécy	/	Pommes campagnardes	Ratatouille et riz bio
Fromage/laitage	Camembert bio	Fromage blanc vanille	St Bricet	Tomme noire	Paris Brest
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Beurre /miel Yaourt nature	Muffin Jus de pomme	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire	Pain Beurre / confiture Lait nature	Barre de céréales 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.

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