

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



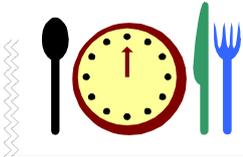
**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 29 janvier au 4 février 2024



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 <sup>er</sup>	Vendredi 2
<b>Entrée</b>	Chou blanc et mimolette <i>vinaigrette maison</i>	Taboulé bio	Carottes râpées au cumin	Rillettes de thon / citron	Salade verte <i>vinaigrette maison</i>
<b>Plat</b>	Sauté de veau marengo	Filet de colin meunière / citron	Dahl de lentilles corail 	Escalope de poulet à la crème	Lasagnes ricotta épinards 
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre vapeur	Haricots beurre persillés	Riz basmati bio 	Purée pomme de terre et carotte	/
<b>Fromage /laitage</b>	Chanteneige bio	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Mini Leerdammer	Crêpe fraîche Et pâte à tartiner
<b>Dessert</b>	Purée de fruit	Fruit frais	Cookie bio	Fruit frais bio	
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Chocolat Fruit frais	Pain Fromage Jus d'orange	Chausson aux pommes Lait chocolaté	Pain de mie Beurre/confiture Yaourt à boire	Madeleine Lait nature 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.

P.S : 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

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

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



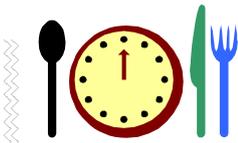
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 5 au 11 février 2024



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Entrée</b>	Pizza tomate mozzarella	<u>Menus élaborés par des enfants délégués de l'école J.Curie 2 à Pierrefitte</u>	Salade de tortis 🍲	Pamplemousse Mater : pur jus	Salade chinoise (carottes, pousses de soja et bambou) 🍲
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf au paprika 🍲	Salade JC2 (iceberg, maïs, croûtons, dés de fromage et vinaigrette maison)	Filet de cabillaud sauce matelote 🍲	Rôti de dinde au jus 🍲	Samossas de légume et sauce nuoc man 🌱
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	Nuggets de blé / ketchup Frites	Chou-fleur	Lentilles	Riz bio 🌱 cantonnais 🍲 (sans viande)
<b>Fromage /laitage</b>	Yaourt aromatisé aux fruits	- Ananas au sirop ou compote de pomme bio 🌱	Babybel	Boursin nature	Fromage blanc bio 🌱
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio 🌱		Fruit frais	Mousse au chocolat bio 🌱	Litchis frais ou sirop
<b>Goûter*</b>	Pain Fromage Jus d'ananas	Baguette céréales Beurre confiture Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire	Céréales Lait nature Fruit frais	Gaufre liégeoise 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.

P.S : 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

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

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



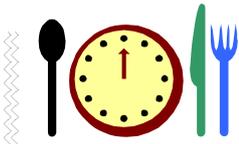
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 12 au 18 février 2024



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Entrée</b>	Salade de lentilles vinaigrette maison	Salade verte vinaigrette maison	Poulet rôti	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de betteraves bio vinaigrette maison
<b>Plat</b>	Omelette au fromage	Cubes de colin panés aux céréales / citron		Couscous légumes et pois chiches bio	Filet de poisson au safran
<b>Accompagnement</b>	Jeunes carottes	Epinards bio à la crème	Penne bio aux petits légumes	Semoule bio	Purée de pomme de terre
<b>Fromage /laitage</b>	Petit nova aux fruits	Tomme noire	Emmental bio	Camembert bio	Yaourt nature Bio
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Beignet aux pommes	Fruit frais
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de campagne Fromage Jus de pomme	Pain chocolat Fruit frais	Croissant Lait chocolat	Pain/Beurre Confiture Fruit frais	Brioche 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.

P.S : 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

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

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

*Cuisine de la cerisaie*

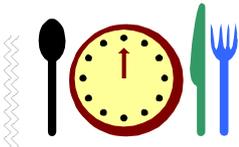


**Menus**  
des restaurants scolaires et centres de loisirs



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

*Semaine du 19 au 25 février 2024*



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Entrée</b>	Œufs dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette maison	Potage de légumes	Rôti de bœuf sauce poivrade	Radis râpé vinaigrette maison ou radis beurre
<b>Plat</b>	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur	Paupiette de veau		Quenelles natures sauce Mornay
<b>Accompagnement</b>	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre vapeur	Haricots verts persillés	Beignets de brocolis	Riz bio et duo courgettes
<b>Fromage /laitage</b>	St Bricet bio	Bûche du pilât	Fromage blanc bio	Yaourt aux fruits mixés	Comté AOP
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert vanille bio
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Biscuits fourrés au chocolat Compote de pomme	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Fromage Jus d'orange	Pain Beurre/confiture Lait nature	Quatre quart 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.

P.S : 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

**Plat Veggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/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 février au 3 mars 2024



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 1 <sup>er</sup>
<b>Entrée</b>	Rigolo au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Salade de betteraves bio  vinaigrette maison	Rillettes de thon / citron	Salade Cole slow
<b>Plat</b>	Steak haché	Lasagnes de légumes 	Emincé de dinde sauce forestière	Poêlée de légumes et boulgour	Filet de cabillaud au citron 
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	/	Pommes campagnardes	/	Pomme de terre et ratatouille
<b>Fromage /laitage</b>	Fromage blanc vanillé	Crème de gruyère bio 	Yaourt nature Bio	Tomme blanche	Paris Brest
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais bio 	
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de mie Fromage Jus de pomme	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Pain au chocolat Lait nature	Pain Beurre/Miel Lait chocolat	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.

P.S : 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

**Plat Veggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/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 4 au 10 mars 2024

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Salade verte vinaigrette maison	Salade de pomme de terre	Carottes râpées vinaigrette maison	Céleri rémoulade	Taboulé bio
Plat	Sauté de veau	Omelette bio	Spaghetti bio à la bolognaise végétale	Pilon de poulet rôti	Filet de lieu sauce crème de curry
Accompagnement	Lentilles	Epinards bio à la crème	Avec emmental râpé bio	Haricots panachés	Julienne de légumes
Fromage /laitage	St Paulin	Petit nova aux fruits	Liégeois chocolat bio	Fromage blanc bio	St Môret bio
Dessert	Salade fruits au sirop	Fruit frais		Fruit frais bio	Fruit frais
Goûter*	Baguette céréales Pâte à tartiner Fruit frais	Pain /beurre Confiture Fruit frais	Brioche fourrée fraise Lait nature	Pain Fromage Jus d'orange	Muffin aux pépites de chocolat 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.

P.S : 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

**Plat Véggie :**  
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/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 11 au 17 mars 2024



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Entrée</b>	Salade haricots beurre  vinaigrette maison	Salade iceberg vinaigrette maison	Œuf dur bio mayonnaise	Salade de betteraves bio  vinaigrette maison	
<b>Plat</b>	Bœuf bourguignon	Cubes de colin panés aux céréales / citron	Croque-fromage	Grillade de porc sauce charcutière Sp : escalope volaille	Tajine de légumes et pois chiches
<b>Accompagnement</b>	Pomme de terre	Gratin de brocolis	Salade verte vinaigrette maison	Purée de pois cassés 	Riz bio
<b>Fromage /laitage</b>	Yaourt nature Bio	Comté AOP	Fromage blanc aux fruits	Petit chèvre frais	Brie
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Purée de fruit	Biscuit	Fruit frais	Fruit frais
<b>Goûter*</b> <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain /beurre Chocolat Lait nature	Madeleine Lait nature Fruit frais	Pain de campagne Fromage Fruit frais	Pain / beurre Confiture Jus de pomme	Donut Lait chocolaté

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.

P.S : 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

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

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**

Cuisine de la cerisaie



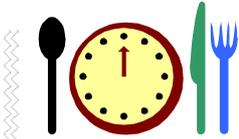
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



**Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 18 au 24 mars 2024



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<b>Entrée</b>	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Maïs bio et thon	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Et dés de fromage
<b>Plat</b>	Palet végétarien / ketchup	Lasagnes de saumon	Brochette de dinde	Hachis Parmentier végétal	Filet de colin sauce piperrade (poivron, tomate et oignon)
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés	/	Chou-fleur et romanesco	/	Blé
<b>Fromage /laitage</b>	Yaourt aromatisé aux fruits	Gouda bio	Kiri	Fromage blanc bio	Flan vanille bio nappé caramel
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais	
<b>Goûter*</b>	Pain/beurre Miel Compote à boire	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Muffin vanille Yaourt à boire	Pain Fromage Jus d'orange	Quatre quart 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.

P.S : 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

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