



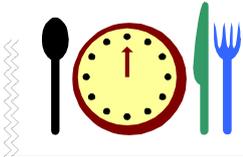
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 25 au 29 mars 2024



	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Potage potiron		Salade cole-slow
Plat	Sauté de bœuf au paprika	Omelette bio	Boulette d'agneau sauce Bercy	Dahl de lentilles corail	Marmite du pêcheur (lieu, crevette, moule, échalote et crème fraîche)
Accompagnement	Petits pois	Penne bio A la tomate	Haricots beurre	Riz basmati bio	Pommes vapeur
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	St Nectaire AOP	Petit louis	Fromage blanc vanillé	Chanteneige bio
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Tarte aux pommes	Fruit frais	Liégeois chocolat bio
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette céréales Beurre /Chocolat Lait nature	Madeleine Yaourt à boire Fruit frais	Pain / beurre Confiture Fruit frais	Pain Fromage Jus de pomme	Petits beurre Fruit frais 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

Plat Veggie :
Plat 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:\Ms-St-menus scolaires\centres-mars à mai 2024.doc



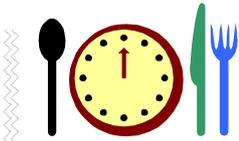
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 1^{er} au 5 avril 2024



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	F	Salade verte et maïs bio Vinaigrette maison	Rillettes de thon	Carottes râpées ciboulette Vinaigrette maison	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison
Plat	E	Tarte à la florentine	Lasagnes bolo-gnaises	Poulet rôti	Filet de cabillaud au beurre blanc
Accompagnement	R	(épinards, beaufort AOP et œuf dur plein air) 	/	Pommes paillasons	Chou-fleur gratiné
Fromage/laitage	I	Fromage blanc nature bio	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio
Dessert	E	Galettes bretonnes et figurine en chocolat	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>		pain de mie complet bio Fromage Fruit frais	Croissant Lait chocolaté	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gâteau cacao 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 8 au 12 avril 2024

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé bio	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Maquereau à la tomate	Curry de légumes et pois chiches bio
Plat	Escalope de poulet	Filet de colin meunière / citron	Steak végétal / ketchup	Rôti de veau au jus	
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Gratin de brocolis bio <i>avec emmental râpée bio</i>	Petits pois / carottes	Purée de pomme de terre	Riz bio
Fromage/laitage	Comté AOP	Coulommiers	Yaourt nature bio	St Bricet	Petit nova aux fruits
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais	Marbré chocolat	Fruit frais bio	Fruit frais
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain / beurre Confiture Fruit frais	Gaufre liégeoise Jus d'orange	pain de campagne fromage Fruit frais	Pain /beurre Chocolat Yaourt à boire	Barre de céréales 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.

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

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

Aide de l'UE à destination des écoles



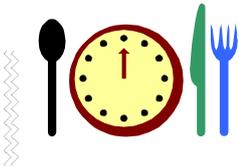
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 19 avril 2024



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Salade de pomme terre à l'échalote <i>Vinaigrette maison</i>	Œuf dur bio mayonnaise 	Carottes râpées persillées 	Concombre à la crème 	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Bœuf bourguignon 	Pizza aux légumes bio 	Rôti de dinde	Penne bio sauce napolitaine avec haricots rouge et emmental râpé 	Filet de lieu sauce piperade (tomates, poivrons et oignons)
Accompagnement	Haricots verts persillés	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Epinards bio et pomme de terre 	bio 	Riz bio safrané
Fromage/laitage	Fromage blanc nature	Kiri bio 	Tomme noire	Crème dessert vanille bio 	Yaourt aromatisé aux fruits
Dessert	Fruit frais	Salade de fruit au sirop	Fruit frais		Fruit frais
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette viennoise Pâte à tartiner Jus de pomme	Pain / beurre Miel Fruit frais	Muffin vanille Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Crêpe fourré 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 22 au 26 avril 2024



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	<u>Rentrée</u> Salade coleslaw	<p><u>Menus élaborés par des enfants délégués de l'école Le Globe à Stains</u></p> <p>Salade iceberg, dés de fromage et croûtons Vinaigrette maison Palet croustillant végétal / ketchup</p> <p> Pommes campagnardes</p> <p>-</p> <p>Ananas frais</p>	Salade de tortis	Concombre et maïs bio Vinaigrette maison	<p>Couscous de légumes et pois chiches bio </p> <p></p> <p>Semoule bio </p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Fruit frais bio </p> <p>Quatre quart Yaourt à boire</p>
Plat	Saucisse de volaille		Paupiette de dinde sauce Bercy	Veau marengo	
Accompagnement	Lentilles cuites		Gratin de chou-fleur bio	Carottes vichy	
Fromage/laitage	St Moret bio		Fromage blanc aux fruits	Emmental bio	
Dessert	Purée de fruit		Fruit frais	Chou à la vanille	
Goûter *	Pain /beurre Confiture Fruit frais		Baguette céréales Fromage Jus d'orange	Pain au 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



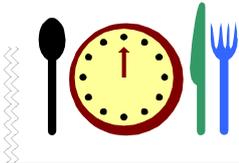
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Rigolo au fromage	F	Rillettes de thon	Carottes râpées persillées <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Bœuf au paprika	Omelette bio	E	Poulet rôti	Filet de colin au citron
Accompagnement	Riz bio	Petits pois cuisinés	R	Purée de courgettes	Pâtes papillons
Fromage/laitage	Tomme blanche	Petit nova nature	I	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio
Dessert	Mousse au chocolat bio	Fruit frais	E	Fruit frais bio	Pêche au sirop
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de mie complet bio Pâte à tartiner Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat Compote à boire		Pain Fromage Jus de pomme	Biscuits granola 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.

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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



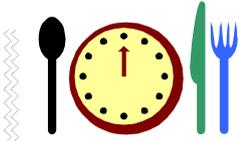
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 6 au 10 mai 2024



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	Salade de pomme terre à l'échalote <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	F	F	F
Plat	Sauté de veau à l'ancienne	Cubes de colin panés aux céréales / citron 	E	E	E
Accompagnement	Jeunes carottes	Gratin de brocolis bio 	R	R	R
Fromage/laitage	Crème de gruyère bio 	Fromage blanc nature bio 	I	I	M
Dessert	Fruit frais	Cookie bio 	E	E	E
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de campagne Beurre/miel Yaourt à boire	Madeleine fourrée fraise 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles



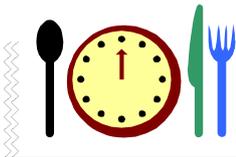
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 13 au 17 mai 2024



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Crêpe au fromage	Salade de tomate <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre à la crème	Spaghetti à la bolognaise végétale et emmental râpé bio
Plat	Brandade parmentière	Steak haché / ketchup	Mijoté d'haricots blancs et rouge	Rôti de porc * <i>Sp : rôti de dinde</i>	
Accompagnement	/	Haricots verts persillés	Riz bio	Flageolets à l'ail	/
Fromage/laitage	Bûche du Pilat	Petit nova nature	Mini babybel	Gouda bio	Yaourt arôme vanille bio
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Glace	Purée de pomme bio	Fruit frais
Goûter *	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre Lait nature	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire Fruit frais	Pain Chocolat Fruit frais	Croissant 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 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles