

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**



Cuisine de la cerisaie



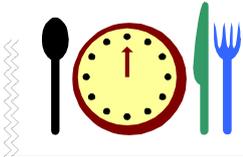
**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 20 au 24 mai 2024



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Entrée</b>	<b>F</b>	Rillettes de thon	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Melon	Carottes râpées bio persillées
<b>Plat</b>	<b>E</b>	Escalope de poulet	Lasagnes de légumes <i>(aubergine, tomate et courgette)</i>	Rôti de veau sauce forestière	Cassolette de poisson au safran
<b>Accompagnement</b>	<b>R</b>	Epinards bio à la crème	/	Beignets de chou-fleur	Semoule bio
<b>Fromage/laitage</b>	<b>I</b>	Riz au lait	Coulommiers	Fromage blanc nature bio	Tomme noire
<b>Dessert</b>	<b>E</b>	Fruit frais bio	Coupelle fruits au sirop		Clafoutis à la cerise
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> 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 d'orange	Palet breton Lait chocolaté 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 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**



**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 27 au 31 mai 2024



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<b>Entrée</b>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pizza bolo végétale aux légumes bio	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre bio à la crème	Salade de tomate et maïs bio
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf aux olives	Omelette bio	Poulet rôti aux herbes	Chili au haché végétal 	Filet de cabillaud sauce colombo 
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur	Petits pois et carottes	Ratatouille et coquillettes	Riz bio	Purée de patate douce
<b>Fromage/laitage</b>	St Nectaire	Yaourt nature Bio	Emmental bio	Petit nova aux fruits	Chanteneige
<b>Dessert</b>	Purée de pomme fraise	Fruit frais	Fruit frais		Fruit frais bio
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Jus de pomme	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 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**



**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 3 au 7 juin 2024



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<b>Entrée</b>	Salade de pomme terre à l'échalote <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Céleri rémoulade et tomate	Carottes râpées bio persillées	Pastèque
<b>Plat</b>	Sauté de veau	Dos de colin meunière / citron	Parmentier aux lentilles cuisinées	Rôti de porc * Sp : rôti de dinde	Quenelles natures sauce Mornay
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés	Gratin de brocolis bio	-	Pâtes papillons	Blé aux petits légumes
<b>Fromage/laitage</b>	Yaourt aromatisé	St Moret bio	St Paulin	Camembert bio	Fromage blanc nature bio
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Pêche au sirop	Fruit frais	Mousse au chocolat bio	
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Crêpe fourré 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 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



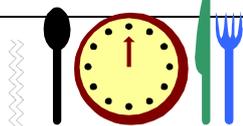
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs

Semaine du 10 au 14 juin 2024



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



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Entrée</b>	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Taboulé bio 	Concombre bio ciboulette 	Melon
<b>Plat</b>	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur 	Paupiette de veau sauce bourgeoise 	Poulet rôti aux herbes de Provence 	Dahl de lentilles corail 
<b>Accompagnement</b>	Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	Gratin de chou-fleur bio 	Riz basmati bio 
<b>Fromage/laitage</b>	Yaourt nature Bio 	Gouda bio 	Carré de l'est	Boursin nature	Petit nova aux fruits
<b>Dessert</b>	Fruit frais bio 	Coupelle de fruits au sirop	Fruit frais	Paris Brest	
<b>Goûter</b> <sup>1</sup> <i><sup>1</sup>Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain kiri Fruit frais	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	Pain / beurre Miel Fruit frais	Marbré chocolat Jus de pomme

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 2024-03-mai-juillet\M1-St-menus scolaires&centres-mai à juillet 2024.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 17 au 21 juin 2024



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Rigolo au fromage (feuilleté garni de sauce blanche base d'emmental & mozzarella)	Salade verte, mais bio Vinaigrette maison	Maquereau à la tomate	<b>Menu américain</b> <b>salade cole-slaw</b> (chou blanc, carotte sauce à base de mayonnaise)	Tomate et dés de concombre Vinaigrette maison
Plat	Bœuf bourguignon	Omelette bio	Brochette de volaille au jus	<b>Cheeseburger</b> (pain burger, salade, tomate, cheddar, palet croustillant végétal et ketchup)	Couscous de poisson
Accompagnement	Petits pois	Ratatouille et coquillettes	Riz bio pilaf	<b>Potatoes</b>	Semoule bio
Fromage/laitage	Fromage blanc bio nature	Babybel	Yaourt arôme vanille	<b>glace sundae coulis caramel</b>	Tomme blanche
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme banane	Pastèque		Fruit frais bio
Goûter <sup>1</sup>	Brioche fourré 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 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**

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**



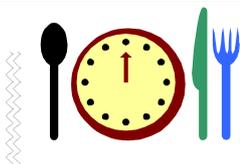
**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 24 au 28 juin 2024



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Concombre et feta	Melon	Tomate et cœur de palmier
Plat	Escalope de poulet	Pépites de poisson aux céréales / citron	Poêlée quinoa et légumes wok	Rôti de veau au jus	Lentilles vertes à la provençale
Accompagnement	Purée de potiron	Epinards bio à la crème	-	Flan de courgettes et pomme de terre	Penne bio
Fromage/laitage	Comté AOP	Fromage blanc aux fruits	St Bricet	Yaourt nature Bio	Coulommiers
Dessert	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio	Crème dessert vanille bio		Fruit frais
Goûter <sup>1</sup> <sup>1</sup> Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Céréales au chocolat Lait nature	Pain/beurre confiture Fruit frais	Pain de campagne Crème de gruyère bio	Gaufre liégeoise Jus de pomme

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 2024-03-mai-juillet\M1-St-menus scolaires&centres-mai à juillet 2024.doc

## SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE



Cuisine de la cerisaie



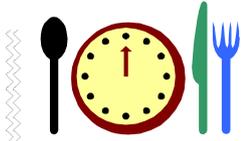
# Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024



	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	Œuf dur bio mayonnaise	Carottes râpées persillées	Taboulé bio	Concombre bio à la crème	Curry de légumes
Plat	Croque fromage	Bœuf au paprika	Filet de colin sauce crème de safran	Emincé de volaille	
Accompagnement	Salade iceberg Vinaigrette maison	Pommes vapeur	Gratin de brocolis bio	Haricots panachés	Riz bio
Fromage/laitage	Yaourt aux fruits mixés	Chamois d'or	Mini chèvre frais	Tomme noire	Fromage blanc bio nature
Dessert	Galettes bretonnes	Fruit frais	Fruit frais	Purée pomme framboise	Fruit frais bio
Goûter	Pain Kiri Fruit frais	Croissant Jus d'orange	Baguette céréales Beurre/miel Fruit frais	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brownie 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

\* 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**

**SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE**



Cuisine de la cerisaie



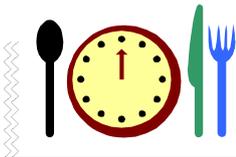
**Menus**

des restaurants scolaires et centres de loisirs



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

**Semaine du 8 au 12 juillet 2024**



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Entrée</b>	Salade verte Vinaigrette maison	Rillettes de thon	Mijoté d'haricots blancs et rouge	Melon	Tomate et maïs bio
<b>Plat</b>	Raviolis de légumes	Steak haché / ketchup	Poulet rôti aux herbes de provenance	Filet de lieu au citron	
<b>Accompagnement</b>	Avec emmental râpé bio	Petits pois	Riz bio	Frites	Julienne de légumes
<b>Fromage/laitage</b>	Kiri	Yaourt nature Bio	Mini leerdamer	Fromage blanc aux fruits	Camembert bio
<b>Dessert</b>	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio		Glace sorbet
<b>Goûter</b>	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain / beurre Confiture Purée de fruit	Brioche fourrée fraise lait nature	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	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 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 2024-03-mai-juillet\M1-St-menus scolaires&centres-mai à juillet 2024.doc