



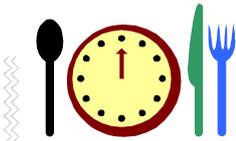
Menus

des 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
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Rillettes de thon	Mijoté d'haricots blancs et rouge	Melon	Tomate et maïs bio
Plat	Raviolis de légumes	Steak haché / ketchup		Poulet rôti aux herbes de Provence	Filet de lieu au citron
Accompagnement	<i>Avec emmental râpé bio</i>	Petits pois	Riz bio	Frites	Julienne de légumes
Fromage/laitage	Kiri	Yaourt nature Bio	Mini leerdamer	Fromage blanc aux fruits	Camembert bio
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio		Glace sorbet
Goûter	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

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

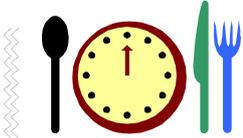


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 21 juillet 2024



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pizza mozza- rella / tomate	Pastèque	Concombre ciboulette 	Quenelles na- ture sauce Mornay
Plat	Brandade par- mentière de poisson	Sauté de veau à l'ancienne 	Spaghetti bio à la bolognaise végétale 	Paupiette de volaille	
Accompagne- ment	/	Haricots verts persillés	Avec emmental râpée bio	chou-fleur bio à la béchamel 	Riz bio aux petits légumes
Fro- mage/laitage	St Nectaire 	Fromage blanc vanillé	/	Petit nova nature	Bûche du pilât
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais	Crème dessert vanille bio	Palmier	Fruit frais
Goûter	pain de mie Beurre / choco- lat Fruit frais	Muffin Lait fraise	Pain / beurre confiture Fruit frais	Pain Kiri Jus d'orange	Pain au choco- lat 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 Véggie :

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



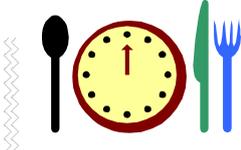
Menus

des centres de loisirs



Semaine du 22 au 28 juillet 2024

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de pomme de terre et thon	Salade verte vinaigrette maison	Betteraves bio en cubes persillées Vinaigrette maison	Salade de tomate mozzarella au basilic	Melon
Plat	Boulette de bœuf sauce Bercy	Omelette nature bio	Marmite du pêcheur	Escalope de dinde	Couscous de légumes (pois chiches et édamame)
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Gratin de pâtes Avec emmental râpée bio	Purée crécy (carotte et pomme de terre)	Haricots blancs à la tomate	Semoule bio
Fromage/laitage	Comté AOP	Yaourt aromatisé aux fruits	Coulommiers	Fromage blanc nature bio	Petit louis
Dessert	Fruit frais		Fruit frais bio	Salade de fruits au sirop	Glace
Goûter	Pain de campagne Beurre/confiture Lait nature	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Pain/beurre chocolat compote à boire	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Quatre quart 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

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



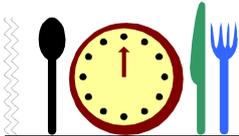
Menus

des centres de loisirs

Semaine du 29 juillet au 4 août 2024



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Meli melo d'haricots et maïs <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées persillées	Melon bio	Concombre bio la crème
Plat	Filet de colin au beurre blanc	Palet végétal / ketchup	Rôti de dinde Au jus	Dahl de lentilles corail	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Epinards / pomme de terre	Beignets de courgettes	Blé à la tomate	Riz basmati bio	Gratin de brocolis bio
Fromage/laitage	Gouda bio	Yaourt nature Bio	Brie	Fromage blanc aux fruits	Chanteneige
Dessert	Mousse au chocolat bio	Fruit frais	Purée de fruit		Clafoutis
Goûter	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Baguette céréales Crème de gruyère Jus d' d'orange	Gâteau amande/chocolat Fruit frais	Pain / beurre miel lait chocolaté	Petits beurre 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 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).



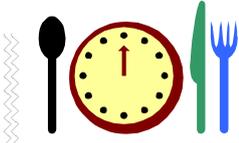
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 5 au 11 août 2024



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Rillettes de thon / citron	Salade verte, maïs, croûtons et œuf dur Vinaigrette maison	Salade de riz	Salade grecque (Tomate-concombre-feta)	Céleri rémoulade
Plat	Bœuf bourguignon	Pizza bio aux légumes	Emincé de volaille	Curry de légumes	Dos de cabillaud au safran
Accompagnement	Haricots panachés	/	Carottes braisées	Penne bio	Poêlée rataouille et pomme de terre
Fromage/laitage	Emmental bio	Fromage blanc bio	Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio
Dessert	Fruit frais	Madeleine	Fruit frais bio		Fruit frais
Goûter	pain de mie Kiri Purée de fruit	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Croissant Lait fraise	Pain/beurre confiture Fruit frais	Biscuits fourrés 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 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 Véggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

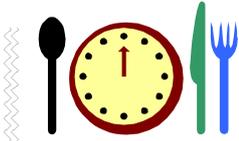


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 12 au 18 août 2024



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Salade de pâtes au basilic	Salade verte Vinaigrette maison	Betteraves bio Vinaigrette maison	F	Filet de colin meunière / citron
Plat	Brochette de volaille	Steak haché / ketchup	Chili végétarien	E	
Accompagnement	Petits pois et carottes	Pommes campagnardes	Riz bio	R	Purée de courgettes
Fromage/laitage	St Paulin	St Moret bio	Petit nova aux fruits	I	Yaourt nature bio
Dessert	Fruit frais	Flan vanille nappé caramel bio	Fruit frais	E	Pastèque
Goûter	Cake marbré Yaourt à boire	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Jus de d'orange		Madeleine longue 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.

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).



Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 19 au 25 août 2024



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Maquereau à la tomate	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Tarte au fromage	Dés de concombre à l'ail 	Melon
Plat	Saucisse de volaille / moutarde douce	Lasagnes de légumes 	Rôti de veau 	Filet de poisson sauce matelote 	Parmentier végétarien
Accompagnement	Flageolets 	/	Epinards à l'égyptienne <i>(Pois chiches et tomate)</i>	Gratin de chou-fleur bio 	/
Fromage/laitage	Fromage blanc	Carré de l'est	Boursin nature	Yaourt sucré à la vanille bio 	Crème de gruyère bio
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Glace	
Goûter	Pain de campagne Beurre/miel Lait fraise	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Pain Kiri Fruit frais	Muffin 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 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

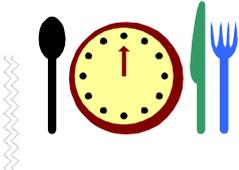
Plat Véggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 26 août au 1er septembre 2024

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio 	Salade de tomate mozzarella au basilic 	Pastèque	F
Plat	Filet de colin au beurre blanc 	Nuggets de blé / ketchup	Poulet rôti 	Tajine de légumes et pois chiches bio 	E
Accompagnement	Pomme vapeur	Haricots verts persillés	Tortis 3 couleurs	Riz bio 	R
Fromage/laitage	Tomme blanche	St Bricet	Yaourt nature bio 	Mimolette	M
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais		Liégeois chocolat bio 	E
Goûter	Pain/beurre confiture Fruit frais	Pain au chocolat Lait nature	pain de mie Crème de gruyère bio Fruit frais	Quatre quart 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 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).