

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 7 au 13 octobre 2024

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Œufs dur bio 	Salade verte Vinaigrette maison	Velouté de courgettes/p. de terre à la crème de gruyère 	Spaghetti bio 	Concombre ciboulette
Plat	Sauté de veau à l'ancienne 	Dos de colin meunière/citron	Escalope de dinde label rouge à la crème 	Sauce bolognaise végétale 	Filet de lieu sauce matelote
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Gratin de brocolis bio 	Jeunes carottes		Poêlée ratatouille et p. de terre
Fromage/laitage	Yaourt nature	Chanteneige bio 	Semoule au lait	Fromage blanc aux fruits	Comté AOP
Dessert	Fruit frais	Dés de poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais Bio 	Flan vanille bio nappé caramel
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de mie bio Kiri Jus d'orange	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat Compote à boire	Pain/beurre confiture lait nature	Biscuits fourrés chocolat 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

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 14 au 20 octobre 2024



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Tarte aux légumes d'Antan (Panais, topi-nambour, patate douce)	Taboulé bio	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes		Salade d'automne (endives, batavia, croûtons et noix)
Plat	Sauté de bœuf au paprika	Omelette nature bio	Filet de cabillaud au beurre blanc	Colombo de poulet	Tajine de légumes et pois chiche
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Purée d'épinards	Tortis tricolores	Riz bio	Semoule bio
Fromage/laitage	Yaourt aux fruits mixés	Saint nectaire	Rondelé au bleu	Petit nova nature	Mini pavé d'Affinois
Dessert	Fruit frais bio	Fruit frais	Purée de fruit	Barre d'ananas	Tarte pomme rhubarbe
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature	Crêpe fourré chocolat Yaourt à boire	Pain / beurre Miel lait chocolaté	Marbré chocolat 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

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

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



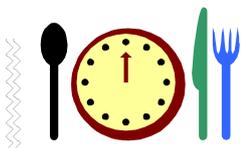
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 21 au 27 octobre 2024



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Potage de légumes	Concombre et maïs bio	Rillettes de thon / citron
Plat	Marmite de poisson	Palet végétal /sauce ketchup	Rôti de veau au jus	Sauté de volaille sauce forestière	Flan de courgettes
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits pois	Gratin de chou-fleur Emmental râpée bio	Haricots panachés	Coquillettes bio
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	Mini babybel	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat bio	Mimolette
Dessert	Fruit frais	Fruit au sirop	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain kiri purée de fruit	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Muffin vanille Lait nature	Pain de campagne Beurre/ confiture Fruit frais	Petits beurre 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 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

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 28 octobre au 3 novembre 2024

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
Entrée	Salade de pomme de terre l'échalote	Salade verte Vinaigrette maison	Œuf dur bio mayonnaise	Salade coleslaw	F
Plat	Bœuf bourguignon	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron	Ravioli de légumes du soleil bio	Saucisse de volaille	E
Accompagnement	Carottes vichy	Epinards à la crème	Sauce provençale	Purée de poliron	R
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Emmental bio	Petit nova aux fruits	Brownie et crème anglaise	I
Dessert	Fruit frais	Riz au lait	Fruit frais bio		E
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Croissant Yaourt à boire	Baguette céréales Pâte à tartiner Lait nature	Madeleine fourrée fraise 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

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

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 novembre 2024

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Rentrée Mini roulé au fromage	Carottes râpées vinaigrette persillée	Maïs et thon	Céleri rémoulade	Salade verte et dés de fromage <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Filet de colin au beurre blanc	Boulettes de bœuf sauce Bercy	Veau maren-go	Chili sin carne <i>(haché végétal)</i>	Quenelles de brochet sauce Nantua
Accompagnement	Haricots verts persillés	Pommes campagnardes au paprika	Gratin de brocolis bio Emmental râpée bio	Riz bio	Poêlée rata-touille et blé
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	St Paulin bio	Yaourt aux fruits mixés	Carré de l'est	Crème dessert chocolat bio
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain/beurre confiture Lait chocolaté	Quatre quart Fruit frais	Pain de mie bio Kiri Jus de pomme	Pain/beurre Chocolat Yaourt à boire	Brioche fourrée chocolat 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).

Aide de l'EU à destination des écoles

E:\Menus-2024-6-oct-nov\M1-St-menus scolaires¢res-oct à nov-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 11 au 17 novembre 2024



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	
Entrée	F	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Poulet rôti aux herbes	Salade cole-slow	
Plat	E	Nuggets de blé / ketchup	Brandade parmentière		Filet de cabillaud crème de curry	
Accompagnement	R	Petits pois / carottes	/	Macaronis	Purée de patate douce	
Fromage/laitage	I	Comté AOP	Fromage blanc	Petit louis	Yaourt à la vanille bio	
Dessert	E	Fruit frais bio	Ananas au sirop	Fruit frais	Spéculoos	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	 14 18		Pain de campagne Beurre/miel Lait nature	Pain/chocolat Fruit frais	Pain/beurre Confiture Yaourt à boire	Gaufre liégeoise 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 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

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 novembre 2024

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Pizza aux légumes bio	Salade verte Vinaigrette maison	Velouté de tomate	Carottes râpées vinaigrette	Filet de lieu à la provençale
Plat	Navarin d'agneau	Omelette bio	Paupiette de volaille	Tartiflette*	
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Papillons au beurre	Lentilles cuisinées	(pomme de terre, emmental, reblochon, lardons) sp : dés de dinde	Riz bio aux petits légumes
Fromage/laitage	Fromage blanc aux fruits	Gouda bio	Coulommiers	Yaourt nature bio	Boursin nature
Dessert	Fruit frais	Mousse au chocolat bio	Fruit frais	Pomme au four	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature	Gâteau fourré fraise Fruit frais	Pain/beurre Confiture Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	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

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:\Menus-2024-6-oct-nov\M1-St-menus scolaires¢res-oct à nov-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 25 novembre au 1^{er} décembre 2024

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Taboulé bio	Rillettes de thon / citron	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Œuf dur bio mayonnaise	Carottes râpées et maïs bio
Plat	Sauté de bœuf	Escalope de poulet	Lasagnes de saumon	Couscous de légumes	Dos de colin meunière / citron
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Purée d'épinards	/	Semoule bio	Gratin de chou-fleur bio Emmental râpée bio
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	Tomme noire	St Bricet	Yaourt aromatisé	Paris Brest
Dessert	Fruit frais	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Kiri Jus d'orange	Crêpe chocolat Yaourt à boire	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Baguette céréales Beurre / confiture Lait chocolaté	Barre de céréales 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