



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 2 au 8 décembre 2024

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de lentilles <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte, <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Pomelo
Plat	Sauté de veau à l'ancienne 	Palet végétarien / ketchup 	Croque fromage	Emincé de poulet sauce forestière 	Filet de poisson sauce maitelote
Accompagnement	Haricots blancs	Gratin de brocolis bio 	/	Haricots verts persillés	Riz bio
Fromage/laitage	St Nectaire AOP 	Yaourt nature bio 	Fromage blanc aromatisé à la vanille	Carré de l'est	Crème dessert au caramel
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais bio 	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Lait nature	Pain de mie Crème de gruyère bio Fruit frais	Gâteau amande-cacao Fruit frais	Pain/beurre confiture Petit nova nature	Brioche fourrée 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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

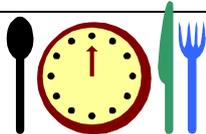


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 9 au 15 décembre 2024

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Maïs bio et thon <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées persillées	Curry de légumes et pois chiches bio
Plat	Marmite de poisson	Lasagnes bolognaises	Omelette bio	Escalope de poulet	
Accompagnement	Pommes vapeur	/	Gratin de courgettes bio	Lentilles cuites	Semoule bio
Fromage/laitage	Mini pavé d'affinois	Fromage fouetté bio	Petit nova nature	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter ¹	Pain / beurre Chocolat lait nature	Beignet pomme Fruit frais	Pain Kiri jus d'orange	Pain de campagne Beurre/Miel Fruit frais	Biscuits nappé chocolat 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 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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 16 au 22 décembre 2024



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Pizza bolo végétale bio	Salade coleslaw	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	<u>Repas de Noël</u> Jus multi-fruits	Salade verte Vinaigrette maison
Plat	Bœuf bourguignon	Dos de colin meunière / citron	Poulet rôti aux herbes	Saumon sauce Boursin ail et fines herbes	Penne bio sauce bolo-gnaises végétale
Accompagnement	Carottes rondelles	Purée d'épinards	Haricots panachés	Pommes festives	Emmental râpée bio
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Coulommiers	St Paulin	Glace, clémentine et chocolat de Noël 	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Fruit frais bio	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais		
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio jus de pomme	Gaufre liégeoise Fruit frais	Pain / beurre Confiture Lait chocolaté	Baguette viennoise Pâte à tartiner Compote à boire	Quatre quart 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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 23 au 29 décembre 2024

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio	F	Rillettes de thon	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	Brandade parmentière	Nuggets de blé / ketchup	E	Blanquette de dinde	Filet de colin sauce beurre blanc
Accompagnement	/	Petits pois et carottes	R	Riz bio aux petits légumes	Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage/laitage	Petit nova aux fruits	Fromage frais	I	Comté AOP	Liégeois chocolat bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	E	Fruit frais	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette aux céréales Kiri Jus d'orange	Crêpe fourrée chocolat Fruit frais		Pain / beurre Chocolat lait nature	Gâteau fourré fraise 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: Œufs de plein air

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

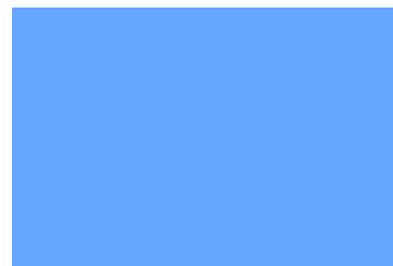


Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2025

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade verte, maïs bio et croûtons <i>Vinaigrette maison</i>	F	Crêpe au fromage	Tajine de légumes
Plat	Sauté de veau à l'ancienne	Cubes de colin panés aux 3 céréales / citron	E	Paupiette de volaille	
Accompagnement	Pomme vapeur	Gratin de brocolis bio	R	Haricots beurre persillés	Semoule bio
Fromage/laitage	Tomme blanche	Fromage blanc et coulis framboise	I	Fromage frais	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit frais	Cookie bio	E	Fruit frais bio	Fruit frais
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Pain Emmental bio Jus de pomme		Pain de mie Pâte à tartiner Lait nature	Muffin vanille 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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-2024-7-déc-janv\M1-St-menus scolaires¢res-déc à janv 2025.doc



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 6 au 12 janvier 2025



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	Rentrée Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade coleslaw	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pomelo
Plat	Omelette bio	Raviolis de légumes	Emincé de bœuf au paprika	Rôti de porc * <i>Sp : Escalope de poulet</i>	Filet de lieu sauce pistou
Accompagnement	Epinards à la crème	Et emmental râpée bio	Haricots blancs	Purée crécy <i>(pomme de terre et carotte)</i>	Ratatouille et blé
Fromage/laitage	Petit nova nature	-	Babybel	Carré de l'est	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Fruit frais bio	Galettes des rois	Fruit frais	Purée de pomme bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre/confiture e Lait chocolat	Pain de campagne Kiri Fruit frais	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain / beurre Chocolat 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 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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

Fruits à l'école

Frais à l'école

E:\Menus-2024-7-déc-jan\M1-5r-menus scolaires¢res-déc à janv. 2025.doc



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 13 au 19 janvier 2025



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Maïs bio et thon <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte et œuf dur bio <i>Vinaigrette maison</i>	Céleri rémoulade	Carottes râpées persillées	Taboulé bio
Plat	Bœuf bourguignon	Pizza aux légumes bio	Poulet rôti	Dahl de lentilles corail	Filet de cabillaud au citron
Accompagnement	Petits pois	/	Macaronis bio	Riz basmati bio	Gratin de chou-fleur
Fromage/laitage	Gouda bio	Yaourt nature bio	Coulommiers	Kiri bio	Petit nova aux fruits
Dessert	Fruit frais	Palmier	Fruit frais	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais bio
Goûter ¹	Pain Beurre/miel Jus de pomme	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Petits beurre Fromage blanc vanillé	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Gâteau amande-cacao 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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 20 au 26 janvier 2025

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Roulé au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Cassolette de poisson au safran	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Endives, batavia et croûtons <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Sauté de dinde au jus	Palet végétarien / ketchup		Veau marengo	Quenelles matures sauce Mornay
Accompagnement	Haricots verts persillés	Beignets de courgettes	Semoule bio	Jeunes carottes	Coquillettes bio aux petits légumes
Fromage/laitage	Fromage blanc bio	Tomme noire	Yaourt aromatisé	St Morêt bio	Flan vanille nappé caramel bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain /beurre Confiture Lait chocolaté	Crêpe fourrée chocolat Fruit frais	Pain Emmental bio Jus d'orange	Pain de campagne Beurre/chocolat Coupelle poire au sirop	Madeleine fourrée fraise 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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés	: Produit issu de l'agriculture biologique
* : Plat contenant du porc / Sp :	: Appellation d'origine protégée
Plat sans porc	: Label rouge
: Pêche durable MSC	: Filière Bleu Blanc Cœur
: Haute valeur environnementale	: Produit de proximité
	: 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



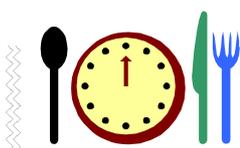
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 janvier au 2 février 2025



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Salade de betteraves bio	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Chili con carne	Maquereau à la tomate	Carottes râpées et dés d'emmental
Plat	Omelette bio	Lasagnes de saumon		Sauté de porc sauce charcutière <i>Sp : escalope de poulet</i>	Dos de colin meunière /citron
Accompagnement	Purée d'épinards	/	Riz bio	Lentilles cuisinées	Poêlée rataouille
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	St Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits	Petit louis	Semoule au lait
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette aux céréales Kiri Jus de pomme	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Muffin Lait nature	Pain /beurre Confiture Petit nova nature	Gaufre 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.

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 élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* : Plat contenant du porc / Sp : Plat sans porc

: Pêche durable MSC

: Haute valeur environnementale

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'origine protégée

: Label rouge

: Filière Bleu Blanc Cœur

: Produit de proximité

: 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