



Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 7 au 13 juillet 2025

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Tarte au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio à la coriandre	Salade coleslaw	
Plat	Steak haché / moutarde douce ou palet végétarien	Raviolis de légumes	Filet de colin sauce crème de safran	Rôti de veau ou omelette bio	Curry de légumes
Accompagnement	Haricots panachés	<i>Avec emmental râpé bio</i>	Brisures de chou-fleur	Lentilles cuites	Riz bio
Fromage/laitage	Chanteneige bio	Petit nova nature	Tomme blanche	Yaourt aux fruits mixés bio	Babybel
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	spéculoos	Pastèque
Goûter	Pain/beurre Miel Fruit frais	Pain de campagne Kiri bio Jus de pomme	Biscuits nappé chocolat Lait fraise	Pain/beurre confiture Fruit frais	Brownie 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).

E:\Menus-2025-4-été-2025\Wt-St-centres-été-2025.doc

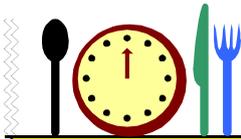


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 14 au 20 juillet 2025



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	F	Mais bio et thon <i>Vinaigrette maison</i>	Œuf dur bio mayonnaise	Melon	Concombre bio à la crème
Plat	E	Sauté de bœuf aux olives ou marmite du pêcheur	Croque fromage	Poulet rôti aux herbes de Provence ou palet végétarien	Filet de lieu au citron
Accompagnement	R	Petits pois	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Beignets de courgettes	Purée crécy
Fromage/laitage	I	St Nectaire	Yaourt nature Bio	Fromage blanc vanillé	Carré de l'est
Dessert	E	Fruit frais	Purée pomme framboise	Salade de fruits au sirop	Glace sorbet
Goûter		Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain / beurre Confiture Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Biscuits fourrés 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 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).

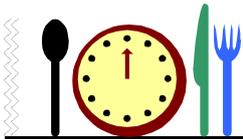


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 21 au 27 juillet 2025



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade de pomme de terre	Salade verte et croûtons vinaigrette maison	Betteraves bio en cubes persillées Vinaigrette maison	Salade de tomate mozzarella au basilic	Melon
Plat	Boulette de bœuf sauce Bercy ou nuggets de blé	Omelette nature bio	Filet de poisson sauce crème et aneth	Escalope de volaille ou bolognaises végétale	Couscous de légumes
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Ratatouille et riz bio	Tagliatelles	Flageolets ail et persil	(avec 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	Mousse au chocolat bio
Goûter	Baguette céréales Beurre/confiture Petit nova nature	Pain Kiri bio Fruit frais	Gaufre liégeoise Jus de pomme	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Quatre quart 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).



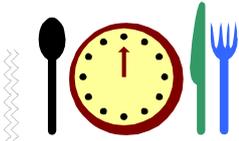


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 28 juillet au 3 août 2025



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1er
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pizza bio au fromage 	Rôti de dinde Ou quenelles nature	Pastèque	Concombre et maïs bio
Plat	Sauté de veau à l'ancienne ou omelette bio 	Palet végétal / ketchup 		Dahl de lentilles corail 	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Blé aux petits légumes	Riz basmati bio	Epinards béchamel
Fromage/laitage	Brie	Yaourt nature Bio	Gouda bio	Fromage blanc aux fruits	St Morêt bio
Dessert	Purée de fruit bio	Fruit frais	Fruit frais bio	Galettes bretonnes	Glace
Goûter	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain de campagne Crème de gruyère Jus d'orange	Gâteau amande/chocolat at lait nature	Pain / beurre miel Fruit frais	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 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).



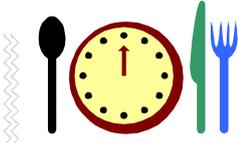
Menus

des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 4 au 10 août 2025



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Taboulé bio	Salade verte Vinaigrette maison	Rillettes de thon	Salade grecque (Tomate-concombre-feta)	Salade coleslaw
Plat	Bœuf bourguignon ou omelette bio	Lasagnes de saumon	Parmentier de lentilles	Poulet rôti label rouge Ou Palet végétal croustillant	Filet de poisson au safran
Accompagnement	Carottes vichy	/	/	Riz bio à l'espagnol	Flan de courgettes bio et pomme de terre
Fromage/laitage	Petit nova nature	Emmental bio	Tomme noire	Clafoutis à la cerise	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio		Fruit frais bio
Goûter	Pain de mie Kiri bio Jus de pomme	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc nature bio	Pain/beurre confiture Fruit frais	Donut 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 Véggie :

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

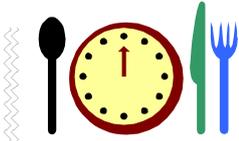


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 11 au 17 août 2025



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Salade de pâtes bio au basilic	Salade verte et maïs bio Vinaigrette maison	Concombre à la crème	Betteraves bio en cubes persillées Vinaigrette maison	F
Plat	Brochette de volaille ou omelette bio	Filet de colin meunière / citron	Curry de légumes	Rôti de veau froid /moutarde douce ou palet végétarien	E
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Gratin de brocolis bio	Boullghour	Pommes campagnardes	R
Fro- mage/laitage	Tomme noire	Flan vanille nappé caramel bio	Yaourt nature bio	Carré de l'est	I
Dessert	Fruit frais		Palmier	Fruit frais	E
Goûter	Quatre quart Yaourt à boire	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Jus de d'orange	Gaufre 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).



Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 18 au 24 août 2025



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Pastèque	Sauté de bœuf au paprika ou omelette bio	Salade de pomme de terre	Salade de tomate mozzarella au basilic	Carottes râpées
Plat	Pizza au thon		Cassolette de poisson	Brochette de volaille au jus Palet croustillant	Quenelles nature sauce Mornay
Accompagnement	Salade verte Vinaigrette maison	Beignets de légumes	Chou-fleur en brisures	Lentilles cuisinées	Poêlée ratatouille et riz bio
Fromage/laitage	St Nectaire AOP	Yaourt sucré à la vanille bio	Buche du pilât	Chanteneige bio	Petit nova nature
Dessert	Semoule au lait	Fruit frais bio	Fruit frais	Crème dessert chocolat bio	Ananas au sirop
Goûter	Pain/beurre Chocolat Purée de fruit	Baguette céréales Kiri bio Jus de pomme	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Pain/beurre confiture Fruit frais	Biscuits BN 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 Véggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

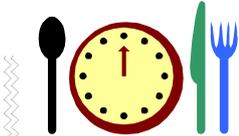


Menus des centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 25 au 31 août 2025



	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio 	Dés de concombre à l'ail 	Melon	
Plat	Filet de poisson au citron 	Nuggets de blé / ketchup	Spaghetti bolognaises & emmental râpée bio 	Mijoté d'haricots blancs et rouges	
Accompagnement	Pomme vapeur	Haricots verts persillés	ou spaghetti bolognaise végétale 	Riz bio 	
Fromage/laitage	Coulommiers	St Bricet	Fromage blanc bio 	Tomme blanche	
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais bio 		Glace	
Goûter	Pain/beurre Miel Fruit frais	Madeleine fourrée fraise Lait nature	Pain de mie Crème de gruyère bio Fruit frais	Gâteau amande/chocolat at 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 Véggie :

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