

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^{er} au 7 septembre 2025

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	RENTREE Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de tomate <i>Vinaigrette maison</i>	Escalope de volaille ou palet végétarien	Melon
Plat	Raviolis de légumes et fromage râpé bio 	Omelette nature bio	Filet de poisson crème de curry 		Tajine de légumes
Accompagnement	/	Petits pois et carottes	Riz bio 	Purée de courgettes	Semoule bio
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Crème de gruyère bio	Carré de l'est	Fromage blanc aux fruits	Comté AOP
Dessert	Galettes bretonnes	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio	Liégeois chocolat bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Brioche fourrée chocolat Purée de fruit	Pain Beurre/confiture Lait nature	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Kiri bio Jus de pomme	Biscuits nappés 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 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 8 au 14 septembre 2025



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Tarte au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre et maïs bio	Rillettes de thon	Dos de colin meunière /citron
Plat	Bœuf bourguignon Ou lentilles corail à la provençale	Palet végétal /ketchup	Poulet rôti label rouge ou quenelles natures	Flan de carotte 	
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Frites	Gratin de brocolis bio	Penne bio 	Epinards et pomme de terre
Fromage/laitage	Petit nova nature	St Paulin bio	Petit louis	Yaourt aromatisé aux fruits bio	Tomme noire
Dessert	Fruit frais	Coupelle de pêche au sirop	Pâtisserie	Fruit frais	Fruit frais bio
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de mie Crème de gruyère bio Jus d'orange	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Gaufre Yaourt à boire	Pain/beurre Miel Lait chocolaté	Madeleine Purée de fruit

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 15 au 21 septembre 2025



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Taboulé bio	Betteraves bio Vinaigrette maison	Salade, maïs bio et œuf dur bio Vinaigrette maison	Rôti de veau au jus Ou nuggets de blé	Carottes râpées persillées
Plat	Sauté de dinde au jus ou omelette bio	Marmite du pêcheur	Croque fromage		Dahl de lentilles corail
Accompagnement	Haricots panachés	Pommes vapeur	/	Poêlée rata-touille et coquillettes bio	Riz basmati bio
Fromage/laitage	Coulommiers	Fromage blanc nature bio	St Morêt bio	Yaourt à la vanille bio	St nectaire AOP
Dessert	Fruit frais	Palmier	Purée de fruit	Fruit frais bio	Purée de fruit
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire	Pain de campagne Beurre/confiture Lait nature	Quatre quart Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Crêpe fourré 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 22 au 28 septembre 2025

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de pomme de terre à l'échalote	Concombre bio à la crème	Maquereau à la tomate	Salade de tomate et feta Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison
Plat	Omelette nature bio	Sauté de bœuf au paprika ou Palet végétarien	Tajine de légumes et pois chiches bio	Escalope de volaille sauce forestière ou quenelles natures	Parmentier de poisson maison
Accompagnement	Epinards béchamel	Beignets de légumes	Boulghour	Petits pois cuisinés	/
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Emmental bio	Petit nova aux fruits	Crème dessert bio vanille	Bûche du pilât
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette céréales Kiri bio Jus d'orange	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brioche pépites de chocolat Lait fraise	Pain/beurre confiture Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat 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-2025-4-416\ML-Sr-menus scolaires¢res-septembre 2025.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 29 septembre au 5 octobre 2025



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Pizza soleillade <i>(sauce tomate/fromage/ filet de purée d'olives)</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Lentilles vinaigrette à l'échalote	Tomate, concombre et maïs <i>Vinaigrette maison</i>	Filet de poisson sauce matelote
Plat	Veau marengo Ou haché végétal façon bolognaise 	Lasagnes de légumes 	Paupiette de volaille ou omelette bio 	Nuggets de blé / ketchup 	
Accompagnement	Haricots beurre persillés	/	Gratin de chou-fleur bio 	Purée crécy 	Riz bio aux petits légumes
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio 	Carré de l'est	Mini chèvre frais	Edam bio 	Yaourt bio vanille
Dessert	Fruit frais bio 	Purée de fruit	Fruit frais	Tarte normande	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Moelleux au citron Yaourt à boire	Pain/beurre Miel Fruit frais	Gaufre 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).

Aide de l'EU à destination des écoles