



Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 6 au 12 octobre 2025

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	Salade de betteraves rouges bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Velouté de courgettes/p. de terre à la crème de gruyère	Merguez ou palet végétal	Concombre ciboulette
Plat	Sauté de bœuf ou filet de poisson au citron	Dos de colin meunière/citron	Omelette au fromage bio		Lentilles corail à la provençale
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Gratin de brocolis bio Emmental râpée bio	Jeunes carottes	Frites	Spaghetti bio
Fromage/laitage	Petit nova nature	Chanteneige bio	Semoule au lait	Fromage blanc aux fruits	Emmental bio
Dessert	Fruit frais	Dés de poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais Bio	Flan vanille bio nappé caramel
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie complet Kiri bio Jus d'orange	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Crêpe fourrée chocolat Compote à boire	Pain/beurre confiture lait chocolaté	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

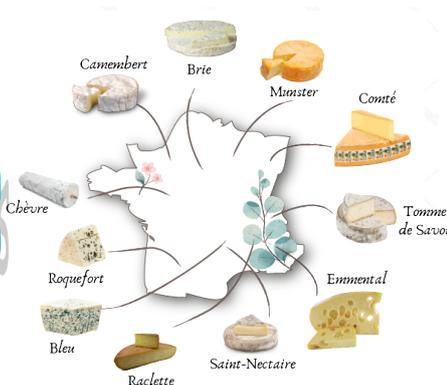
Plat Véggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



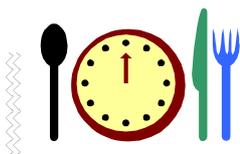
Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 13 au 19 octobre 2025



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Tarte régal du potager (Panais, topinambour, patate douce et navets)	Taboulé bio	Carottes râpées et dés de fromage de chèvre	Potage maison	Salade d'automne (endives, batavia, croûtons et dés de fourme d'Ambert AOP)
Plat	Escalope volaille ou omelette nature bio	Palet croustillant	Blanquette de poisson	Rôti de veau sauce forestière ou filet de poisson au beurre blanc	Chili végétarien
Accompagnement	Purée d'épinards	Haricots verts	Macaronis	Beignets de salsifis	Riz bio
Fromage/laitage	Cantal AOP	Camembert bio et baguette aux céréales	Yaourt nature bio	St Nectaire AOP et pain de campagne	Pâtisserie
Dessert	Fruit frais bio	Fruit frais	Crème de marron	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Jus de pomme	Marbré chocolat Lait nature	baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain / beurre Miel Purée de pomme pruneau	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).

Aide de l'EU à destination des écoles

EIMs-St-menus scolaires¢res-oct à nov 2025.doc



Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Vacances scolaires

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 20 au 26 octobre 2025



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Bœuf bourguignon <i>ou</i> filet de poisson sauce matelote	Salade verte et maïs bio Vinaigrette maison	Rillettes de thon / citron	Céleri rémoulade	Salade de tortis tricolore
Plat		Omelette nature bio	Couscous végétarien	Paupiette de volaille <i>ou</i> palet végétal	Dos de cabillaud au safran
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits pois	(semoule bio	Lentilles cuites	Gratin de chou-fleur Emmental râpée bio
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	Mimolette	Petit nova aux fruits	Coulommiers	Petit louis
Dessert	Fruit frais	Liégeois chocolat bio	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio
Goûter ¹	¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires Pain Boursin nature Coupelle fruits au sirop	baguette céréales Beurre/Chocolat Fruit frais	Brioche aux Pépites de chocolat Lait nature	Pain Beurre/ confiture Fruit frais	Biscuits fourrés fraise Jus d'ananas

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).

Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Salade de pomme de terre l'échalote Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Crêpe au fromage	Dahl de lentilles corail	Salade coleslaw
Plat	Sauté d'agneau ou omelette bio	Lasagnes de légumes	Poulet rôti aux herbes ou filet de poisson au citron		Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Haricots panachés	/	Courgettes sautées à l'ail	Riz basmati bio	Purée de poliron
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Babybel	Brownie et crème anglaise
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	
Goûter¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Pâte à tartiner Lait nature	Quatre quart Fruit frais	Pain de campagne kiri bio Jus d'orange	Pain/beurre/confiture Yaourt à boire	Barre de céréales 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 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



Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 3 au 9 novembre 2025



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Rentrée Maïs et thon <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées vinaigrette persillée	Lentilles vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte et dés de mimosette <i>Vinaigrette maison</i>
Plat	Omelette bio	Boulettes de bœuf sauce Bercy ou palet végétal	Filet de poisson sauce matelote	Emincé de volaille ou mijoté d'haricots rouges et blancs	Quenelles natures sauce Mornay
Accompagnement	Epinards à la crème	Pommes campagnardes	Gratin de brocolis bio Emmental râpée bio	Penne bio	Ratatouille et riz bio
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	St Paulin bio	Yaourt aromatisé	Carré de l'est	Mousse au 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 Crème de gruyère bio Jus de pomme	Gaufre liégeoise Fruit frais	Pain/beurre confiture lait chocolaté	Pain de mie complet Pâte à tartiner Yaourt à boire	Brioche 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 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



Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 10 au 16 novembre 2025



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	F	Œufs dur bio mayonnaise	Nuggets de blé / ketchup	Duo de chou blanc et rouge râpé
Plat	Veau marengo Ou filet de poisson au citron	E	Pizza bolo végétale bio (au haché végétal de pois)		Filet de cabillaud crème de curry
Accompagnement	Petits pois / carottes	R	Salade verte Vinaigrette maison	Boullgour aux petits légumes	Pommes vapeur
Fromage/laitage	Comté AOP	I	Petit nova nature	Bûche du pilât	Yaourt à la vanille bio
Dessert	Fruit frais	E	Fruit frais	Fruit frais bio	Cookie bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire	 11 NOVEMBRE Commémoration de l'Armistice 14-18		baguette viennoise miel Purée de fruit	Moelleux chocolat amande 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



Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 novembre 2025

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Taboulé bio	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Maquereau à la tomate	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes bio
Plat	Escalope de volaille <i>Ou filet de poisson au beurre blanc</i>	Omelette aux fines herbes	Gratin savoyard	Rôti de porc* <i>Ou palet végétal</i>	Filet de lieu à la provençale
Accompagnement	Haricots verts persillés	Pâtes papillons	(pomme de terre, emmental bio , reblochon, potiron)	Flageolets à l'ail	Beignets de chou-fleur
Fromage/laitage	Fromage blanc aux fruits	St Paulin bio	Riz au lait	Yaourt nature bio	Brie
Dessert	Fruit frais	Pomme au four	Fruit frais	Madeleine	Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	baguette céréales Kiri bio Jus de pomme	Pain/beurre Confiture Fruit frais	Gâteau fourré fraise Lait nature	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Crêpe fourrée 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 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



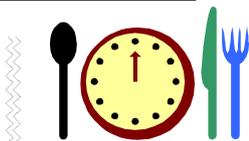
Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 24 au 30 novembre 2025



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Tarte au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Pamplemousse	Betteraves et maïs bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade coleslaw
Plat	Sauté de bœuf ou omelette nature bio	Lasagnes de saumon	Poulet sauce suprême ou curry de lentilles	Tajine de légumes	Dos de colin meunière / citron
Accompagnement	Petits pois cuisinés	/	Riz bio	Semoule bio	Poêlée et ratatouille et pomme de terre
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	Tomme blanche	St Morêt bio	Coulommiers	Yaourt aux fruits mixés bio
Dessert	Fruit frais	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	
Goûter ¹	Pain Kiri bio Jus d'orange	Marbré chocolat Yaourt à boire	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain de campagne Beurre / confiture Lait nature	Brioche aux pépites de 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