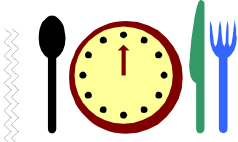


SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE*Cuisine de la cerisaie*

Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs

**Décembre**Semaine du 1^{er} au 7 décembre 2025

	Lundi 1^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	Céleri rémoulade	Palet végétarien / ketchup 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées persillées
Plat	Sauté de veau à l'ancienne Ou filet de poisson citron		Lentilles corail à la provençale	Emincé de poulet sauce forestière ou Omelette bio	Filet de poisson sauce matelote
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Purée de brocolis	Penne bio	Haricots beurre persillés	Riz bio
Fromage/laitage	St Nectaire AOP	Yaourt nature bio	Fromage blanc aromatisé à la vanille	Carré de l'est	Emmental bio
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais bio	Crème dessert au caramel
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre/chocolat Lait nature	Pain de mie Crème de gruyère bio Jus de pomme	Gâteau amande-cacao Fruit frais	Pain/beurre confiture yaourt à boire	Biscuits fourrés 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 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*

Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

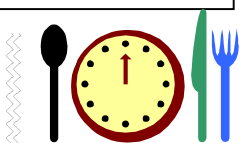
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs

Semaine du 8 au 14 décembre 2025



Décembre



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Salade de bet- teraves bio Vinaigrette maison	Potage de pois cassés	Salade de tor- tis 3 couleurs 	Salade cole- slow	Œuf dur bio mayonnaise maison
Plat	Marmite de poisson	Pizza des cimes base crème fraîche, fromage à raclette et dés de pomme de terre	Escalope de poulet ou palet croustillant végétal	Saucisse de Toulouse * Ou saucisse végétale	Curry de lé- gumes et pois chiches bio
Accompagne- ment	Pommes va- peur	Salade verte Vinaigrette maison	Gratin de chou-fleur bio 	Lentilles cuisi- nées	Semoule bio
Fro- mage/laitage	Mini pavé d'affinois	Yaourt aro- matisé	Chanteneige bio	Edam	Petit nova na- ture
Dessert	Fruit frais		Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Nutella Jus d'orange	Baguette aux céréales Kiri bio Fruit frais	Quatre quart Purée de fruit	Pain Beurre/Miel Fruit frais	Biscuits nappé 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 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 des-
tination des écoles**

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE*Cuisine de la cerisaie*

Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 21 décembre 2025

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Maquereau à la tomate	<u>Repas festif</u> Jus multifruits	
Plat	Bœuf bourguignon Ou filet de poisson citron	Omelette bio	Boulettes d'agneau sauce Bercy ou palet végétal	Saumon sauce Boursin et crème Pommes festives	Spaghetti bio à la bolognaise végétale
Accompagnement	Carottes rondelles	Purée d'épinards	Haricots panachés	« Sapin de Noël » (entremet vanille sur biscuit cacao) Clémentine et chocolat	Avec emmental râpé bio
Fromage/laitage	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	Tomme noire		Yaourt nature bio
Dessert	Fruit frais bio	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain/beurre Chocolat Jus de pomme	Gaufre liégeoise Fruit frais	Pain/beurre Chocolat Yaourt à boire	Pain de campagne Crème de gruyère bio Purée de fruit	Quatre quart Lait chocolat

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

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 décembre 2025

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Taboulé bio	Salade verte Vinaigrette maison	Potage de légumes	F	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	Veau marengo ou filet de poisson beurre blanc	Nuggets de blé / ketchup	Poulet rôti Ou Omelette bio	E	Filet de colin sauce dieppoise
Accompagne- ment	Petits pois cuisinés	Riz bio aux petits légumes	Ratatouille et coquillettes bio 	R	Pommes vapeur
Fro- mage/laitage	Petit nova aux fruits	Boursin nature	Comté AOP	I	Liégeois chocolat bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	E	
Goûter	Pain Kiri bio Jus d'orange	Brioche four- rée fraise Fruit frais	Baguette vien- noise Pâte à tartiner Lait nature		Crêpe 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 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

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE*Cuisine de la cerisaie*

Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisir



Semaine du 29 décembre au 4 janvier 2026

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Entrée	Rillettes de thon	Salade de pomme de terre	Salade verte, et croûtons <i>Vinaigrette maison</i>	F	Quenelle nature à la tomate
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Cubes de colin panés aux 3 céréales / citron	Paupiette de volaille ou saucisse végétale	E	
Accompagne-ment	/	Haricots verts	Purée de potiron	R	Blé
Fro- mage/laitage	St Paulin Bio	Petit louis	Fromage blanc nature bio et coulis fram-boise	I	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit frais bio	Ananas au si-rop	Cookie bio	E	Fruit frais
Goûter	Pain de mie Crème de gruyère bio Jus de pomme	Brioche aux pépites de cho- colat Fruit frais	Pain /beurre Confiture Lait nature		Barre de cé- réales 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	: 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

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



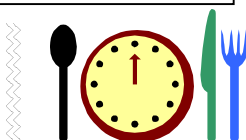
Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 5 au 11 janvier 2026



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Salade coleslaw		Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Dahl de lentilles corail
Plat	Brandade parmentière	Omelette au fromage bio	Emincé de bœuf au paprika Ou Emincé végétal au paprika	Rôti de porc * ou saucisse végétale	
Accompagnement	-	Beignets de brocolis	Macaronis bio	Carottes braisées	Riz basmati bio
Fromage/laitage	Babybel	Semoule au lait	Yaourt nature bio	Carré de l'est	Fromage blanc vanillé
Dessert	Purée de pomme bio	Fruit frais bio	Fruit frais	Galettes des rois	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre/confiture e Fruit frais	Baguette aux céréales Kiri bio Jus d'orange	Marbré chocolat Lait nature	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Biscuits fourrés fraise 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

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



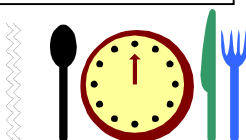
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Semaine du 12 au 18 janvier 2026



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	<u>Nouvel an ber- bère</u>	Salade verte et œuf dur bio Vinaigrette maison	Velouté de courgettes à la crème de gruyère	Maïs bio et thon Vinaigrette maison	Carottes râpées persillées
Plat	Menu à venir...	Croque- fromage	Filet de cabil- laud au ci- tron	Poulet rôti ou Omelette bio	Pâtes façon carbonara
Accompagne- ment		/	Chou-fleur et pomme de terre 	Haricots pana- chés	Lardons végé- taux et emmental râpé bio
Fro- mage/laitage		Yaourt nature bio	Tomme noire	Bûche du pilât	Petit nova aux fruits
Dessert		Biscuit	Fruit frais	Fruit frais bio 	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre/miel Lait nature	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Brioche fourrée chocolat Jus de pomme	Baguette vien- noise Pâte à tartiner Yaourt 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).



Fruits
d'origine
d'école



Fruits
d'origine
d'école

**Aide de l'EU à des-
tination 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 19 au 25 janvier 2026

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Pamplemousse rose	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Endives, batavia et croûtons Vinaigrette maison
Plat	Sauté de dinde au jus Ou filet de poisson citron	Fish & chips 	Palet végétarien	Rôti de veau sauce forestière Ou Emincé végétal sauce forestière	Chili végétarien Poivrons, haricots rouges, tomates et maïs
Accompagnement	Petits pois / carottes	Dos de colin meunière / sauce tartare et frites	Tortis au pistou	Brocolis	Riz bio
Fro- mage/laitage	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt aromatisé	St Morêt bio	Brie
Dessert	Fruit frais bio	Purée pomme fraise		Fruit frais	Mousse au chocolat bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain /beurre Confiture Lait chocolaté	Gâteau amande chocolat Fruit frais	Pain Kiri 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 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).



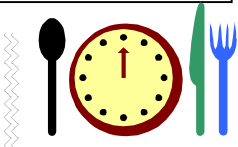
Aide de l'EU à destination des écoles

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE*Cuisine de la cerisaie*

Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs

Semaine du 26 janvier au 1^{er} février 2026

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Tarte au fromage	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Potage de potimarron	Sauté de porc sauce charcutière Ou filet de poisson beurre blanc	Salade coleslaw
Plat	Steak haché ou palet végétal	Lasagnes de saumon	Omelette bio aux fines herbes		Poêlée rata-touille et pois chiches bio
Accompagne- ment	Epinards à la crème	/	Haricots beurre	Lentilles cuisinées	Boulghour
Fro- mage/laitage	Petit nova nature	St Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits	Kiri bio	Tomme blanche
Dessert	Fruit frais	Cocktail fruits au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais	Flan vanille bio nappé caramel
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette aux céréales Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Beignet pomme Lait nature	Pain /beurre Confiture Yaourt nature	Petits beurre 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