

**Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple  
de STAINS-PIERREFITTE**



**Crèche**

**Cuisine centrale de la Cerisaie**  
Rue du Moutier-93240 STAINS

Tél. : **01.48.22.20.33**

Email : [cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)



# Menus

**Du 1<sup>er</sup> au 7 décembre 2025**

		<b>Moyens</b>	<b>Grands</b>
<b>Lundi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de veau à l'ancienne</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes</i><sup>1</sup></li> <li>- St Nectaire AOP</li> <li>- pomme rouge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Sauté de veau à l'ancienne</li> <li>- Haricots blancs à la tomate</li> <li>- St Nectaire AOP</li> <li>- pomme rouge</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile</i><sup>2</sup></li> <li>- Pain/beurre/chocolat</li> </ul>	pain/beurre/chocolat/lait nature
<b>Mardi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope de volaille</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes</i><sup>1</sup></li> <li>- Yaourt nature bio</li> <li>- purée pomme poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées au cumin</li> <li>- Escalope de volaille</li> <li>- Purée de brocolis</li> <li>- Yaourt nature bio</li> <li>- purée pomme poire</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pain/crème de gruyère bio /fruit</li> </ul>	pain/crème de gruyère bio /fruit
<b>Mercredi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- œuf dur bio</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes</i><sup>1</sup></li> <li>- kiri bio</li> <li>- banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- œuf dur bio</li> <li>- Lentilles corail à la provençale</li> <li>- Penne bio</li> <li>- kiri bio</li> <li>- banane</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile</i><sup>2</sup></li> <li>- Galettes bretonnes</li> </ul>	galettes bretonnes/fromage blanc
<b>jeudi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Emincé de poulet sauce forestière</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes</i><sup>1</sup></li> <li>- Carré de l'est</li> <li>- kiwi bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pomme de terre vinaigrette maison</li> <li>- Emincé de poulet sauce forestière</li> <li>- Haricots beurre persillés</li> <li>- Carré de l'est</li> <li>- kiwi bio</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile</i><sup>2</sup></li> <li>- Pain/beurre/confiture</li> </ul>	pain/beurre/confiture/lait nature
<b>vendredi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poisson sauce matelote</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes</i><sup>1</sup></li> <li>- Petit nova</li> <li>- Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre à la crème</li> <li>- Filet de poisson sauce matelote</li> <li>- Riz bio</li> <li>- Emmental bio</li> <li>- purée pomme pruneau</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile</i><sup>2</sup></li> <li>- Madeleine</li> </ul>	madeleine/petit nova

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 mollusques.

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	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
<sup>1</sup> Fabrication sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale