



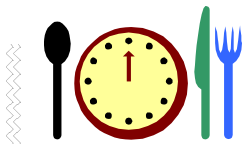
Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 2 au 8 février 2026



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette mai- son	Escalope de poulet label rouge à la crème	Maquereau à la tomate	Mais bio et radis râpé vinaigrette maison
Plat	Sauté de veau marengo ou émincé de pois marengo	Nuggets de blé / ketchup	Ou dos de colin meunière / ci- tron	Mijoté haricots rouges et blancs	Filet de colin sauce piperade (poivron, tomate et oignon)
Accompagne- ment	Pommes vapeur	Petits pois cuisinés	Macaronis bio	Riz bio	Chou-fleur et romanesco
Fromage /laitage	Fromage blanc vanillé	Coulommiers	Yaourt nature bio	Chanteneige bio	Comté AOP
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	Fruit frais	Crêpe fraîche et pâte à tartin- ner
Goûter* *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain/beurre Confiture Lait nature	Gaufre lié- geoise Fruit frais	Pain de mie Crème de gruyère bio Jus d'orange	Pain Beurre/chocolat Ananas au sirop	Palet breton Yaourt à boire Fruit frais

ElMenus-2026-février-Mais-Stains-menus-scolaires&centres-fév à mars 2026.doc

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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



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) et/ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles



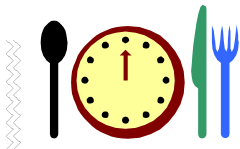
Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 9 au 15 février 2026



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Pizza 3 fromages avec raclette fumée	Concombre bio vinaigrette maison	Velouté de courgette à la crème de gruyère	<u>Menus élaborés par des enfants délégués de l'école V. Renelle élémentaire à Stains</u>	Taboulé bio à la coriandre
Plat	Sauté de bœuf au paprika Ou steak végétal	Omelette bio	Filet de poisson au citron	Salade RENELLE Batavia, croûtons, maïs bio et vinaigrette maison	Quenelles nature sauce Mornay
Accompagnement	Haricots verts persillés	Pâtes papillons	Blé aux petits légumes		Epinards bio à la crème
Fromage /laitage	Fromage blanc nature bio	Tomme noire	Petit nova aux fruits	Hachis Parmentier veggie	Carré de l'est
Dessert	Fruit frais bio	Pêche au sirop	Fruit frais	Brownie/crème anglaise	Fruit frais
Goûter*	Pain Kiri bio Jus d'ananas	Céréales Lait nature Fruit frais	Pain Beurre/confiture Lait chocolaté	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Madeleine fourrée 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 cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Oeufs de plein air



Plat Véggie :

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



Aide de l'EU à destination des écoles



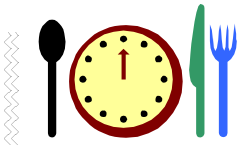
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs

2026-année du cheval

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 16 au 22 février 2026



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte vinaigrette maison	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Menu asiatique	Potage potiron
Plat	Sauté de dinde au jus ou filet de colin au citron	Lasagnes de légumes	Rôti de veau sauce forestière ou émincé de pois sauce forestière	Nems de légumes	Cubes de colin panés aux céréales / citron
Accompagnement	Jeunes carottes	/	Pommes campagnardes	Riz bio <i>cantonnais avec lardons végétaux</i>	Gratin de brocolis bio
Fromage /laitage	Yaourt aux fruits mixés	St Bricet	Mimolette bio	Petit noua nature	Buche du pilât
Dessert	Fruit frais bio	Beignet aux pommes	Fruit frais	Litchis	Fruit frais
Goûter*	Pain de campagne Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature	Pain Beurre/miel Compote de pomme bio	Biscuits nappés chocolat Yaourt à boire

*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires

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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale

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) et/ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 23 février au 1^{er} mars 2026

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Tarte butter-nut et comté AOP	Salade verte vinaigrette maison	Œufs dur bio Mayonnaise maison	Carottes râpées vinaigrette maison	Saucisse végétale
Plat	Steak haché ou steak végétal	Marmite du pêcheur	Curry de légumes	Poulet rôti aux herbes de Provence Ou dos de colin meunière/citron	
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Pommes vapeur	Boulghour	Ratatouille et coquillettes bio	Lentilles cuisinées
Fromage /laitage	Fromage blanc bio	Petit louis	St Nectaire AOP	Yaourt aux fruits mixés	Brie
Dessert	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio		Fruit frais
Goûter*	Pain Pâte à tartiner Compote à boire	Biscuits fourrés au chocolat Lait nature	Pain Beurre/confiture Yaourt à boire	Baguette aux céréales Crème de gruyère bio Fruit frais	Marbré 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 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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



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) et/ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles

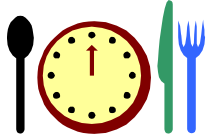


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains



Semaine du 2 au 8 mars 2026

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée		Salade verte vinaigrette maison	Potage de légumes bio	Pample-mousse Mater : pur jus	Salade de blé et maïs bio vinaigrette maison
Plat	Bœuf bourguignon Ou filet de lieu matelote	Omelette bio	Emincé de volaille à l'estragon Ou émincé de pois à l'estragon	Dahl de lentilles corail	Filet de poisson
Accompagnement	Haricots panachés	Purée d'épinards	Tortis bio	Riz basmati bio	Chou-fleur béchamel
Fromage /laitage	Petit nova aux fruits	Tomme blanche	Yaourt nature Bio	Crème dessert bio vanille	Mini chèvre frais
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter*	Pain de mie kiri bio Jus de pomme	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait nature	Pain Beurre/confiture 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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



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) et/ou animale (fromages, œufs).



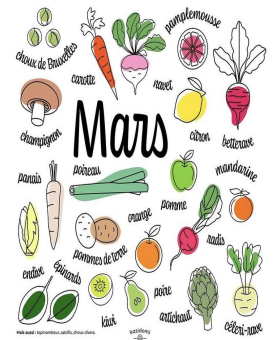
Aide de l'EU à destination des écoles



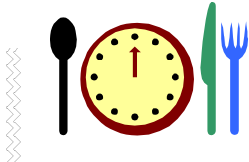
Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 9 au 15 mars 2026



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Salade coleslaw	Salade verte vinaigrette mai- son	Rillettes de thon / citron	Dés de con- combre à l'ail	Filet de cabi- laud sauce crème d'aneth
Plat	Sauté de veau à l'ancienne Ou saucisse végétale	Lasagnes de saumon	Nuggets de blé / ketchup	Couscous de légumes et pois chiches bio	
Accompagne- ment	Haricots blancs à la tomate	/	Gratin de bro- colis bio	(avec semoule bio)	Purée crécy
Fromage /laitage	Coulommiers	Yaourt aroma- tisé	Babybel	Fromage blanc bio et miel	St Môret bio
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio	Palmier	Fruit frais
Goûter*	Pain / beurre confiture Fruit frais	Baguette vien- noise Pâte à tartiner Lait nature	Quatre quart Jus de pomme	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Biscuits four- rés chocolat Yaourt à boire

*Garderie écoles ma-
ternelles et centres de
loisirs mercredi et
vacances scolaires

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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



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) et/ou animale (fromages, œufs).

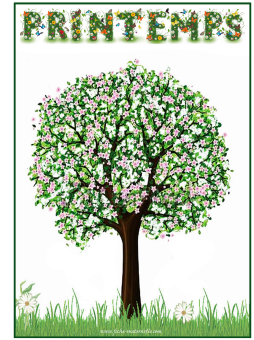


Aide de l'EU à des-
tination des écoles



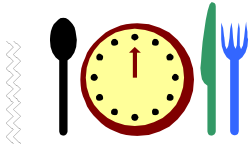
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 16 au 22 mars 2026



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Salade de betteraves bio vinaigrette maison	Taboulé bio à la coriandre	Œuf dur bio mayonnaise	Rôti de porc * Ou filet de colin au beurre blanc	<u>Menu du Printemps</u> Carottes râpées, maïs bio
Plat	Sauté de bœuf aux olives ou omelette bio	Dos de colin meunière / citron	Croque-fromage		Navarin d'émincé végétal
Accompagnement	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	Salade verte vinaigrette maison	Purée de pois cassés	Riz bio aux petits légumes
Fromage /laitage	Emmental bio	Fromage blanc vanillé	Petit nova nature	Boursin nature	Mimolette
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais bio	Mousse au chocolat bio
Goûter*	Pain /beurre Chocolat Jus d'orange	Madeleine fourrée fraise Lait nature	Pain de campagne kiri bio Fruit frais	Pain / beurre Miel Pêche au sirop	Brioche fourrée chocolat Fruit frais

*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires

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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale

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) et/ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles



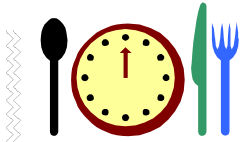
Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 23 au 29 mars 2026



	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Salade de pomme de terre <i>vinaigrette mai- son</i>	Salade verte <i>vinaigrette mai- son</i>	Velouté de tomate	Radis râpés <i>vinaigrette mai- son</i>	Filet de pois- son au safran
Plat	Escalope de poulet ou dés de colin pa- nés/citron	Lentilles co- rail à la pro- vençale	Emincé de bœuf au pa- rika ou émincé de pois 	Steak végétal / Ketchup	
Accompagne- ment	Petits pois /carottes	Coquillettes bio	Chou-fleur 	Frites	Boulghour
Fromage /laitage	Yaourt aro- matisé aux fruits	Carré de l'est	Comté AOP	Fromage blanc bio	Kiri bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	Coulis fram- boise et langue de chat	Fruit frais
Goûter* *Garderie écoles ma- ternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette aux céréales Crème de gruyère bio Jus de pomme	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gâteau amande / cho- colat Yaourt à boire	Pain/beurre confiture Fruit frais	Crêpe fourré chocolat Jus de pomme

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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



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) et/ou animale (fromages, œufs).



**Aide de l'EU à des-
tination des écoles**



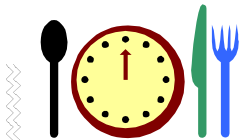
Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 30 mars au 5 avril 2026



	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Pizza to- mate/mozzarell a	Concombre à la crème	Avocat vinaigrette mai- son	Salade de blé 	Salade verte Vinaigrette mai- son
Plat	Omelette bio 	Sauté de veau à l'ancienne ou filet de colin au citron	Chili sin carne 	Poulet rôti ou saucisse végétale	Brandade de poisson maison
Accompagne- ment	Haricots verts à l'ail	Pâtes papillons 	Riz bio	Gratin de courgettes bio 	/
Fromage /laitage	Yaourt nature bio	Edam bio	Fromage blanc aux fruits	Chanteneige bio 	Bûche du pi- lât
Dessert	Fruit frais bio 	Fruits au sirop		Fruit frais	Pâtisserie
Goûter* <i>*Garderie écoles ma- ternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Quatre quart Petit nova	Pain de mie Pâte à tartiner Jus d'orange	Pain Kiri bio Fruit frais	Biscuit fourré 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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Oeufs de plein air



Plat Veggie :

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



Aide de l'EU à des-
tination des écoles