

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



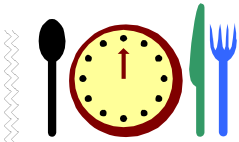
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 6 au 12 avril 2026



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	F	Salade cole-slow	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betterave en cube bio <i>Vinaigrette maison</i>	Quenelles nature sauce tomate
Plat	E	Cubes de colin panés aux céréales / citron	Raviolis de légumes	Emincé de dinde à la crème émincé végétal à la crème	
Accompagnement	R	Epinards à la bio crème	Et emmental râpé	Pommes campagnardes	Riz bio aux petits légumes
Fromage/laitage	I	St Nectaire AOP	Fromage frais sucré aux fruits	Fromage frais bio	Fromage blanc nature bio
Dessert	E	Semoule au lait	Biscuit bio	Fruit frais	Fruit frais bio
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>		Pain/beurre Confiture Fruit frais	Pain au chocolat jus de pomme	Pain de campagne Beurre / miel Yaourt à boire	Madeleine cœur fraise 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
Viande/œuf origine française	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



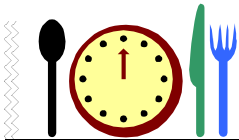
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 13 au 19 avril 2026



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Rillettes de thon	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre et maïs bio	<i>Menu des îles</i>
Plat	Sauté de bœuf au paprika ou steak végétal	Nuggets de blé / ketchup	Paupiette de volaille sauce Bercy ou boulettes végétales	Tajine de légumes et pois chiches bio	<i>Filet de poisson sauce colombo</i>
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Gratin de brocolis bio	Jeunes carottes	Semoule bio	<i>Purée de patate douce</i>
Fromage/laitage	Comté AOP	Yaourt nature bio	Brie	Crème dessert chocolat bio	<i>Brebis crème</i>
Dessert	Purée de fruit bio	Fruit frais	Fruit frais bio		<i>Ananas frais</i>
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Fromage fondu Jus d'orange	Gaufre Lait chocolaté	Pain/beurre confiture Fruit frais	Barre de céréales 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
Viande/œuf origine française	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



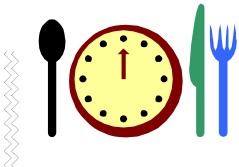
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 20 au 26 avril 2026



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Tarte au fromage bio	Carottes râpées persillées Vinaigrette maison	Céleri rémoulade	Salade verte et dés de mimollette	Cassolette de poisson
Plat	Omelette nature 	Sauté de volaille ou lentilles corail à la provençale	Riz bio sauce napolitaine avec haricots rouge	Rôti de veau ou steak végétal	
Accompagnement	Petits pois bio	Pommes vapeur		Lentilles cuites	Penne bio
Fromage/laitage	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Tomme noire	Petit suisse nature	Tarte aux fruits	Carré de l'est
Dessert	Fruit frais	Flan vanille nappé caramel	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain/beurre chocolat Purée de fruit	Quatre quart Fruit frais	Baguette céréales Fromage frais Jus de pomme	Biscuits fourrés chocolat Fruit frais	Pain au lait Lait fraise

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
Viande/œuf origine française	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



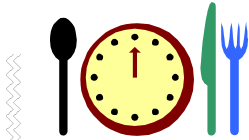
Menus




















des restaurants scolaires et centres de loisirs



 **Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 avril au 3 mai 2026













	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er}
Entrée	Taboulé 	Salade verte Vinaigrette maison	Mais bio et surimi  Vinaigrette maison	Concombre à la crème 	F
Plat	Bœuf Stroga- nov  Ou émincé vé- gétal 	Saucisse végé- tale au pois 	Poulet rôti  Ou omelette nature 	Filet de colin au citron  	E
Accompagne- ment	Haricots verts persillés	Purée de pomme de terre	Gratin de courgettes bio 	Spaghetti bio au pistou  	R
Fro- mage/laitage	Yaourt nature bio  	St Paulin bio 	Fromage fouet- té bio 	Fromage blanc vanillé	I
Dessert	Fruit frais	Purée pomme abricot	Fruit frais bio 		E
Goûter *	Brioche aux pépites de cho- colat Jus de pomme	Pain de mie Pâte à tartiner Fruit frais	Mini roulé abricot Yaourt à boire	Pain Beurre /miel 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
 Viande/œuf origine française	 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



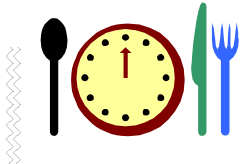
Menus














des restaurants scolaires et centres de loisirs



 **Pain Bio** au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 4 au 10 mai 2026












	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Salade de lentilles	Salade coleslaw	Sauté de bœuf aux olives 	Carottes râpées au cumin 	F
Plat	Filet de colin façon meunière/citron 	Lasagnes ricotta épinards 	Ou émincé végétal 	Chili d'haricots rouge et maïs bio 	E
Accompagnement	Poêlée rataouille	/	Carottes et pomme de terre 	Riz bio  	R
Fromage/laitage	Mini babybel	Fromage frais sucré aux fruits	Coulommiers	Fromage frais	I
Dessert	Fruit frais bio  	Madeleine bio 	Fruit frais	Coupelle de pêche au sirop	E
Goûter * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain au chocolat Compote à boire	Pain de campagne Fromage fondu Fruit frais	Pain/beurre Confiture Lait nature	Donut 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
 Viande/œuf origine française	 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



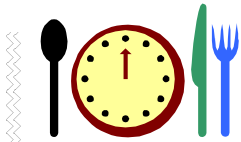
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 11 au 17 mai 2026



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Pizza 3 fromages cantal AOP	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Concombre et feta Vinaigrette maison	F	F
Plat	Escalope de poulet ou omelette nature	Marmite de poisson	Curry de lentilles	E	E
Accompagnement	Petits pois/carottes	Beignets de chou-fleur	Boullghour bio	R	R
Fromage/laitage	Fromage blanc bio	Emmental bio	Mousse au chocolat bio	I	M
Dessert	Fruit frais bio	Fruit frais		E	E
Goûter * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Fromage frais Jus d'orange	Pain au lait 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 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
Viande/œuf origine française	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



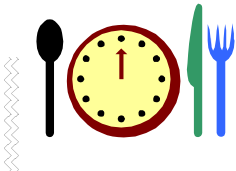
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 18 au 24 mai 2026



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé	Œufs durs Mayonnaise maison	Carottes râpées persillées	Gratin macaronis bio et allumettes végétale goût fumé (pois et blé)
Plat	Brandade parmentière	Steak haché Ou steak végétal	Boulettes pois chiches bio sauce tomate	Sauté de porc* Ou émincé végétal	
Accompagnement	/	Haricots beurre	Riz bio à l'espagnol	Flageolets cuisinés	Brocolis bio sautés
Fromage/laitage	Yaourt nature vanille bio	Comté AOP	Fromage frais	Mini pavé d'affinois	Petit suisse nature
Dessert	Petits beurre	Fruit frais bio	Fruit frais	Purée de pomme banane	Fruit frais bio
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	baguette céréales Fromage fondu Fruit frais	Moelleux citron Coupelle poire au sirop	Pain /beurre Chocolat Yaourt à boire	Céréales Lait nature Fruit frais	Crêpe 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	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
Viande/œuf origine française	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



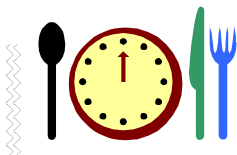
Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 25 au 31 mai 2026



	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	F	Salade de pâtes	Tomate et concombre <i>Vinaigrette maison</i>	 <i>Menu breton</i> Salade verte et thon	Filet de cabillaud sauce crème d'aneth
Plat	E	Omelette nature 	Poulet rôti / ketchup Ou saucisse végétale / ketchup	<i>Galette bretonne au fromage</i> 	
Accompagnement	R	Epinards à la bio crème 	Frites	/	Blé aux petits légumes
Fromage/laitage	I	Fromage frotté bio	Camembert bio	<i>Yaourt nature bio</i>	St Nectaire AOP
Dessert	E	Fruit frais	Salade de fruit au sirop	<i>Clafoutis aux pommes</i>	Fruit frais bio
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>		Gaufre Lait chocolat	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Fromage frais Fruit frais	Biscuits petit écolier 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 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
Viande/œuf origine française	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