

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE



Cuisine de la cerisaie

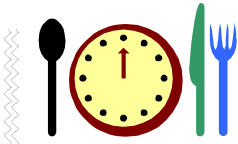
Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 1^{er} au 7 juin 2026



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Tarte tomate /chèvre	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre bio à la crème	Filet de lieu à la matelote
Plat	Sauté de bœuf aux olives ou émincé végétal	Colin meunier/citron	Paupiette de dinde ou croustillant fromager	Dahl de lentilles corail	
Accompagnement	Pommes vapeur	Gratin de brocolis bio	Ratatouille et coquillettes	Riz basmati	Purée crécy (carotte et pomme de terre)
Fromage/laitage	Tomme noire	Fromage blanc nature bio	Carré de l'est	Yaourt aromatisé	Fromage frais
Dessert	Purée pomme fraise cassis bio	Fruit frais	Melon	Sablés de Retz	Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Beurre / chocolat Lait nature	Pain de mie fromage à tartiner jus d'ananas	Madeleine cœur fraise Yaourt à boire abricot	Pain / beurre miel Fruit frais	Pain au 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.



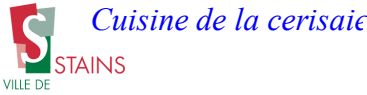
Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Viande/œuf origine française	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

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

Aide de l'EU à destination des écoles

E:\Menus\2026-03-mai-juin\Ma-St-menus scolaires¢res-jeun à juillet 2026.doc

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE



Menus

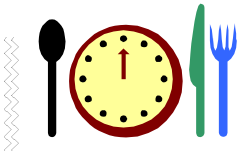
des restaurants scolaires et accueils de loisirs



FIFA WORLD CUP
UNITED STATES CANADA MEXICO
UNITED 2026

Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 8 au 14 juin 2026



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Salade piémontaise	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade Cole slow	Coupe du monde football : ETATS-UNIS	Salade de tomate et maïs bio
Plat	Sauté de veau à l'ancienne	Lasagnes aux légumes	Filet de poisson sauce provençale	 Jus multi fruit	Quenelles nature sauce au curry
Accompagnement	Petits pois	-	Semoule bio	Cheese-burger <i>(pain burger, salade, tomate, cheddar, steak végétal et ketchup)</i>	Haricots verts persillés
Fromage/laitage	Emmental bio	Fromage fouetté au sel de Guérande	Yaourt nature bio	Potatoes épicées	Fromage frais sucré aux fruits
Dessert	Fruit frais	Purée pomme poire	Fruit frais bio	Glace 	
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Beurre/confiture de fraise Lait nature	Quatre quart Fruit frais	Pain de campagne Pâte à tartiner Compote à boire	Cookie bio Lait nature	Pik et Crocq <i>(gressins et fromage fondu)</i> 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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Viande/œuf origine française

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



Repas Veggie :

Repas 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

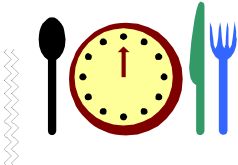
Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 15 au 21 juin 2026



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Concombre ciboulette <i>Vinaigrette maison</i>	Pastèque	Repas froid Rôti de bœuf tranché Ou Saucisse végétale / mayonnaise	Coupe du monde football : MEXIQUE
Plat	Pizza grecque au fromage de brebis	Sauté de volaille ou émincé de pois	Marmite du pêcheur		Tomate / avocat
Accompagnement	Et salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Beignets de chou-fleur	Courgettes et p. de terre	Salade de pâtes	Chili végétarien Riz bio
Fromage/laitage	Yaourt à la vanille bio	Comté AOP	Fromage blanc nature bio	Coulommiers	Erebis crème Tarte coco/ananas
Dessert	Fruit frais bio	Flan vanille nappé caramel bio	Coulis framboise	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Gaufre Fruit frais	Pain / beurre Confiture Lait nature	Baguette céréales Beurre/chocolat Yaourt à boire fraise	Moelleux au citron 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.

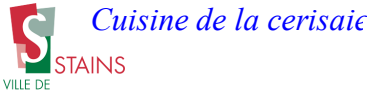


Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Viande/œuf origine française	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Repas Véggie :
Repas 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



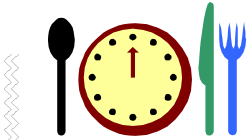
Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 22 au 28 juin 2026



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Taboulé bio	Salade verte, mais bio Vinaigrette maison	Coupe du monde football : CANADA	Filet de poisson au citron
Plat	Escalope de volaille ou croustillant fromager	Omelette	Emincé de pois sauce forestière	 Salade coleslaw Boulettes de bœuf sauce gravy ou boulettes de soja	
Accompagnement	Lentilles	Epinards bio à la crème	Spaghetti bio	Durée de pomme de terre	Blé aux petits légumes
Fromage/laitage	Mini chèvre frais	Fromage frais sucré aux fruits	Saint Paulin	Pancake et sirop d'érable	Yaourt nature bio
Dessert	Fruit frais	Melon	Purée de pomme banane		Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette viennoise Pâte à tartiner lait nature	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme	Quatre quart Yaourt à boire à l'abricot	Pain/beurre confiture Fruit frais	Biscuits fourrés 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 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

Repas Véggie :
Repas 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

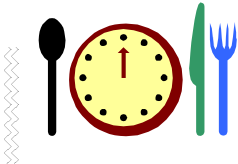
Menus

des restaurants scolaires et accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 29 juin au 5 juillet 2026



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Tarte au fromage bio	Salade verte Vinaigrette maison	Pastèque	Concombre à la crème	<u>Repas froid</u> Rillettes de thon 🐟
Plat	Bœuf au paprika 🐮🇫🇷 ou émincé de pois 🌱	Pépites de poisson aux céréales / citron 🐟🌱	Poulet rôti ou omelette 🐔🇫🇷	Tajine de légumes et pois chiches bio 🌱	Salade composée à base de perles de pâtes, tomates, dés de mimolette et maïs 🌱
Accompagnement	Haricots panachés	Riz pilaf bio 🌱	Petits pois cuisinés	Pommes vapeur	-
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio 🇪🇺	Saint Nectaire AOP 🇫🇷	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat bio 🇪🇺	Fromage fouetté
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme bio 🇪🇺	Madeleine		Fruit frais bio 🇪🇺
Goûter ¹	Pain de mie complet Fromage à tartiner Jus d'orange	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Beignet aux pommes Lait nature	Pain Beurre/miel Fruit frais	Barre de céréales Yaourt à boire à la 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 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

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

Aide de l'EU à destination des écoles