

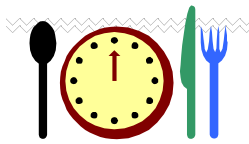


Menus des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 6 au 12 juillet 2026



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade d'haricots verts <i>Vinaigrette maison</i>	Salade piémontaise <i>(sans viande)</i>	Salade de tomate mozzarella	Melon
Plat	Raviolis de légumes	Steak haché / ou steak végétarien sauce barbecue	Filet de colin sauce crème de safran	Rôti de veau ou œuf dur mayonnaise	Curry de lentilles
Accompagnement	-	Frites	Brisures de chou-fleur	Salade d'haricots blancs <i>vinaigrette maison</i>	Riz basmati
Fromage/laitage	Carré de l'est	Fromage frais sucré	Mini babybel	Yaourt à la vanille bio	Fromage frais à la crème
Dessert	Ananas au sirop	Fruit frais bio	Fruit frais		Glace à l'eau
Goûter	Pain/beurre confiture Fruit frais	Pain de campagne Fromage à tartiner Jus de pomme	Biscuits nappé chocolat Lait fraise	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain au lait 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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.

	Plat cuisiné maison		Label rouge		Bœuf / veau
	Pêche durable MSC		Filière Bleu Blanc Cœur		Mouton/agneau
	Viande/œuf origine française		Produit de proximité		Volaille
	Haute valeur environnementale		Œufs de plein air		Porc
	issu de l'agriculture biologique		* Aide de l'EU à destination des écoles		Poisson
	Appellation d'origine protégée		Repas froid		Végétarien



Menus des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 13 au 19 juillet 2026

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Pizza bio 4 légumes	F	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Concombre et maïs bio
Plat	Omelette	E	Escalope de volaille ou saucisse végétarienne	Lasagnes de saumon	Boulettes de pois chiches bio /ketchup
Accompagnement	Haricots verts persillés	R	Purée	/	Salade de blé bio
Fromage/laitage	Yaourt nature bio	I	Fromage frais	Fromage blanc aux fruits	Tomme blanche
Dessert	Fruit frais bio	E	Pastèque	Galettes bretonnes	Purée pomme pruneau
Goûter	Biscuits fourrés fraise Lait nature		Pain / beurre Confiture Yaourt à boire	Baguette céréales Fromage à tartiner Jus d'orange	Marbré 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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.

Plat cuisiné maison	Label rouge	Bœuf / veau
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur	Mouton/agneau
Viande/œuf origine française	Produit de proximité	Volaille
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air	Porc
issu de l'agriculture biologique	* Aide de l'EU à destination des écoles	Poisson
Appellation d'origine protégée	Repas froid	Végétarien



Menus

des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 20 au 26 juillet 2026

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	Taboulé bio	Œufs dur mayonnaise	Carottes râpées persillées	Filet de poisson au citron
Plat	Sauté de bœuf ou émincé de pois	Nuggets de blé / ketchup	Blé, haricots rouges et poêlée ratatouille Bio	Rôti de dinde ou steak végétarien	
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits pois / carottes		Lentilles cuites	Beignets de brocolis
Fromage/laitage	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Port salut	Fromage à tartiner	Fromage frais sucré
Dessert	Coupelle de poire au sirop	Fruit frais bio	Melon	Crème dessert à la vanille bio	Fruit frais
Goûter	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Fromage frais Jus de pomme	Gaufre liégeoise Lait nature	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.
En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.

Plat cuisiné maison	Label rouge	Bœuf / veau
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur	Mouton/agneau
Viande/œuf origine française	Produit de proximité	Volaille
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air	Porc
issu de l'agriculture biologique	* Aide de l'EU à destination des écoles	Poisson
Appellation d'origine protégée	Repas froid	Végétarien



Menus

des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 27 juillet au 2 août 2026



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Salade coleslaw	Pastèque	Rillettes de thon	Salade de tomate mozzarella au basilic	Concombre à la crème
Plat	Sauté de veau à l'ancienne ou omelette	croque fromage	Salade de pâtes perle, pois chiches bio et tomate basilic	Dahl de lentilles corail	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Haricots panachés	Salade verte et maïs bio		Riz basmati	Courgettes bio à la provençale
Fromage/laitage	Comté AOP	Fromage blanc Bio	Tomme noire	Yaourt sucré à la vanille bio	Fromage frais
Dessert	Fruit frais	Madeleine cœur fraise	Fruit frais bio		Purée de fruit
Goûter	Crêpe au chocolat Jus d'orange	Pain de mie Crème de gruyère Fruit frais	Brownie lait nature	Pain /beurre miel 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 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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.



	Plat cuisiné maison		Label rouge		Bœuf / veau
	Pêche durable MSC		Filière Bleu Blanc Cœur		Mouton/agneau
	Viande/œuf origine française		Produit de proximité		Volaille
	Haute valeur environnementale		Œufs de plein air		Porc
	issu de l'agriculture biologique		* Aide de l'EU à destination des écoles		Poisson
	Appellation d'origine protégée		Repas froid		Végétarien



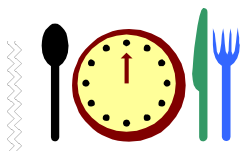
Menus

des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 3 au 9 août 2026



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Maïs bio Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison	Melon	Salade grecque (Tomate-concombre-feta) 	Betteraves bio en cubes persillées Vinaigrette maison
Plat	Bœuf bourguignon ou émincé de pois 	Lasagnes aux légumes bio 	Œufs durs 	Tajine de poulet ou tajine de légumes 	Filet de poisson au safran
Accompagnement	Jeunes carottes	/	-Salade piémontaise maison 	Boulghour 	Purée d'épinards
Fromage/laitage	Fromage frais sucré	Kiri	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé aux fruits	Mimolette
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Pâtisserie		Fruit frais bio
Goûter	Quatre quart jus de pomme	Pain au lait confiture Fruit frais	Pain de mie Pâte à tartiner Lait nature	Pik et Crocq (gressins et fromage fondu) Fruit frais	Biscuits nappés chocolat 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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.



Plat cuisiné maison	Label rouge	Bœuf / veau
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur	Mouton/agneau
Viande/œuf origine française	Produit de proximité	Volaille
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air	Porc
issu de l'agriculture biologique	* Aide de l'EU à destination des écoles	Poisson
Appellation d'origine protégée	Repas froid	Végétarien



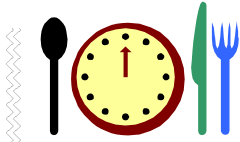
Menus

des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 10 au 16 août 2026



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Pizza bio au fromage	Salade verte et maïs bio Vinaigrette maison	Pastèque	Concombre à la crème	Salade d'haricots verts Vinaigrette maison
Plat	Boulettes de bœuf ou boulettes de soja bio	Filet de colin meunière / citron	Chili de légumes et haricots rouges	Rôti de filet de dinde froid ou œufs durs Mayonnaise	Quenelles natures sauce provençale
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Gratin de brocolis bio	Riz bio	Taboulé bio à la coriandre	Coquillettes bio
Fromage/laitage	Fromage fouetté bio	Flan vanille nappé caramel bio	Yaourt nature bio	Carré de l'est	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Fruit frais		Sablé de Retz	Ananas au sirop	Fruit frais
Goûter	Pain au lait Chocolat Lait nature	Moelleux citron Fruit frais	Baguette céréales Fromage fondu Jus d'orange	Gaufre Fruit frais	Biscuits fourrés vanille 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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.

	Plat cuisiné maison		Label rouge		Bœuf / veau
	Pêche durable MSC		Filière Bleu Blanc Cœur		Mouton/agneau
	Viande/œuf origine française		Produit de proximité		Volaille
	Haute valeur environnementale		Œufs de plein air		Porc
	issu de l'agriculture biologique		* Aide de l'EU à destination des écoles		Poisson
	Appellation d'origine protégée		Repas froid		Végétarien



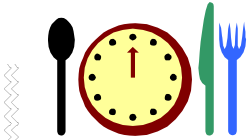
Menus

des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 17 au 23 août 2026



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Melon	Saute de dinde Ou émincé de pois	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de tomate bio mozarella au basilic	Salade coleslaw
Plat	Marmite du pêcheur 		Bolognaise de lentilles	Maquereaux à la tomate	Pané fromager bio
Accompagnement	Pomme de terre	Beignets de légumes	Spaghetti bio	Salade de blé	Poêlée ratatouille et riz bio
Fromage/laitage	Mini babybel	Fromage blanc bio	Tomme blanche	Fromage frais	Yaourt aromatisé
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais bio	Fruit frais	Mousse au chocolat bio	Fruit frais
Goûter	Barre de céréales Yaourt à boire	Pain de campagne Vache qui rit bio Jus de pomme	Brioche fourré chocolat Lait nature	Pain de mie Confiture Fruit frais	Madeleine cœur fraise Lait chocolaté

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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.

Plat cuisiné maison	Label rouge	Bœuf / veau
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur	Mouton/agneau
Viande/œuf origine française	Produit de proximité	Volaille
Valeur environnementale	Œufs de plein air	Porc
Issu de l'agriculture biologique	* Aide de l'EU à destination des écoles	Poisson
Appellation d'origine protégée	Repas froid	Végétarien

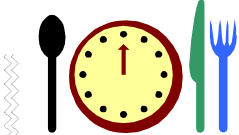


Menus des accueils de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 24 au 30 août 2026



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Crêpe au fromage	Tomate bio croque au sel	Pastèque	Dés de concombre à l'ail
Plat	Veau marenco ou émincé de pois 	Omelette nature 	Curry de légumes et pois chiches	Salade de riz au thon 	Nuggets de blé / ketchup
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts persillés	Semoule bio	-	Potatoes épicées
Fromage/laitage	Coulommiers	Brebis crème	Yaourt sucré à la vanille bio	Fromage frais sucré	Tomme blanche
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais bio		Madeleine bio	Glace à l'eau
Goûter	Biscuits fourrés chocolat Fruit frais	Quatre quart Yaourt à boire	Baguette céréales Fromage fondu Fruit frais	Pain au lait Miel Jus d'orange	Brownie 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.

En cas de fortes chaleurs, les menus pourront être adaptés et transformés en repas froid.



Plat cuisiné maison	Label rouge	Bœuf / veau
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur	Mouton/agneau
Viande/œuf origine française	Produit de proximité	Volaille
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air	Porc
is: l'agriculture biologique	* Aide de l'EU à destination des écoles	Poisson
Appellation d'origine protégée	Repas froid	Végétarien