



		Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Emincé de vo- laille ou émincé de pois 	Melon
Plat		Raviolis de légumes 	Dos de colin meunière / citron 	 	Tajine de lé- gumes et pois chiches bio  
Accompagne- ment		/	Petits pois cui- sinés 	Purée crécy 	Boulghour bio  
Fro- mage/laitage		Yaourt nature bio  	Crème de gruyère bio  	Fromage blanc aux fruits	Comté AOP  
Dessert		Galettes bre- tonnes	Fruit frais	Fruit frais bio  	Liégeois choco- lat
Goûter ¹ <i>¹Garderie écoles maternelles et ac- cueils de loisirs mer- credi et vacances scolaires</i>		Brioche aux pépites de choco- lat Purée de fruit	Pain de mie Pâte à tartiner Lait nature	Pain de cam- pagne Kiri Jus de pomme	Biscuits nappés chocolat Yaourt à boire



SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Semaine du 7 au 13 septembre 2026



	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Pizza soleillade (sauce to- mate/fromage/ filet de purée d'olives)	Salade verte Vinaigrette maison	Concombre et maïs bio	Rillettes de thon	Filet de colin sauce au ci- tron
Plat	Bœuf ou émin- cé de pois au paprika	Omelette na- ture	Poulet rôti label rouge ou quenelles sauce Mornay	Bolognaise aux protéines de pois bio	
Accompagne- ment	Haricots verts persillés	Beignets de brocolis	Riz bio à l'espagnol	Tortis bio	Purée de cour- gettes
Fro- mage/laitage	Petit suisse nature	Emmental bio	Fromage frais fouetté	Yaourt aroma- tisé aux fruits bio	Tomme noire
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Tarte aman- dine poire	Fruit frais	Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et ac- cueils de loisirs mer- credi et vacances scolaires	Baguette cé- réales Crème de gruyère bio Jus d'orange	Pain au lait Confiture Fruit frais	Gaufre Fruit frais	Pain/beurre Miel Lait chocolaté	Moelleux na- ture 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



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



* Aide de l'EU à destination des
écoles



Bœuf / veau



Mouton/agneau



Volaille



Porc



Poisson



Végétarien

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



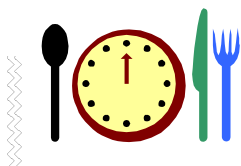
Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 14 au 20 septembre 2026



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Taboulé bio 	Betteraves bio Vinaigrette maison	Salade iceberg Vinaigrette maison	Rôti de veau au jus ou omelette nature 	Carottes râpées persillées
Plat	Escalope de volaille ou émincé de pois 	Marmite du pêcheur 	Croustillant fromager bio 		Dahl de lentilles corail
Accompagnement	Epinards bio béchamel 	Pommes vapeur	Chou-fleur bio au pesto vert 	Coquillettes bio aux petits légumes 	Riz basmati
Fromage/laitage	Coulommiers	Fromage blanc nature bio 	St nectaire AOP 	Fromage à tartiner	Yaourt à la vanille bio
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Purée de pomme bio 	Fruit frais bio 	Madeleine bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie Confiture Yaourt à boire	Pain Fromage fondu bio Jus de pomme	Quatre quart Fruit frais	Pain /beurre Chocolat Lait nature	Barre de céréales 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
- 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

* Aide de l'EU à destination des écoles

- Bœuf / veau
- Mouton/agneau
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



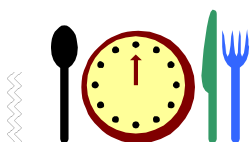
Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Semaine du 21 au 27 septembre 2026



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade de pomme de terre à l'échalote 	Concombre bio à la crème 	Céleri rémou- lade maison 	Salade de to- mate bio mozzarella Vinaigrette maison	Salade verte Vinaigrette maison
Plat	Bœuf bour- guignon ou boulettes de soja bio	Lasagnes de légumes bio 	Paupiette de dinde ou omelette aux fines herbes 	Couscous de légumes bio 	Parmentier de poisson mai- son
Accompagne- ment	Petits pois bio 	/	Haricots verts et pomme de terre	Semoule bio 	/
Fro- mage/laitage	Petit suisse aux fruits bio 	Port salut	Yaourt nature bio	Crème dessert bio vanille 	Brie
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et ac- cueils de loisirs mer- credi et vacances scolaires	Pain de cam- pagne Crème de gruyère bio Purée de fruit	Marbré cho- colat Fruit frais	Pain au lait confiture Jus d'orange	Pain/beurre miel Fruit frais	Biscuits four- rés chocolat 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 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	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		Végétarien

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Pain Bio au
déjeuner et goûter
sur la ville de Stains

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Entrée	Tarte au fro- mage bio 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade Cole- slaw <i>Carotte et chou blanc</i>	Filet de pois- son sauce ma- telote
Plat	Veau ou émin- cé de pois ma- rengo 	Raviolis de légumes 	Chili sin carne 	Poulet rôti aux herbes ou nuggets de blé	
Accompagne- ment	Carottes ron- delles	/	Riz bio 	Ratatouille et pomme de terre 	Brocolis et penne bio
Fro- mage/laitage	Fromage blanc nature bio 	Mini chèvre frais	Yaourt aux fruits mixés	Edam bio 	Carré de l'est
Dessert	Fruit frais bio 	Purée de fruit bio 	Fruit frais	Pâtisserie	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et ac- cueils de loisirs mer- credi et vacances scolaires	Pain kiri jus de pomme	Gaufre Fruit frais	Pain/beurre Chocolat Lait fraise	Pain de mie confiture Fruit frais	Moelleux na- ture 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



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



* Aide de l'EU à destination des
écoles



Bœuf / veau



Mouton/agneau



Volaille



Porc



Poisson



Végétarien