

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie



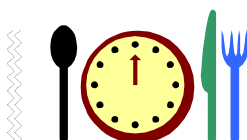
Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Semaine du 5 au 11 octobre 2026



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Sauté de volaille ou émincé de pois*	salade de maïs bio vinaigrette maison	Potage potiron	Radis râpés vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade
Plat		Omelette	Croque fromage	Boulettes de bœuf sauce gravy ou boulettes de soja*	Riz bio façon paella
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts persillés	Salade verte	Gratin chou-fleur bio et pomme de terre	(crevettes et moule)
Fromage/laitage	Petit suisse nature bio	Tomme noire	Fromage frais fouetté	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers
Dessert	Fruit frais bio	Fruit frais	Purée pomme cerise	Galettes bretonnes	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de campagne Fromage Jus de pomme	Biscuits fourré vanille Lait nature	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Brioche en tranche Gelée de groseille 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 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



Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

¹ jour 1 couleur

Semaine du 12 au 18 octobre 2026

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Œuf dur mayonnaise 	Salade verte vinaigrette persillée	Velouté de tomate	Salade de chou rouge vinaigrette au miel	Salade de carottes râpées à l'orange
Plat	Curry de lentilles corail	Falafels bio sauce verte	Tortis bio à la bolognaise veggie	Emincé de bœuf bio aux oignons rouges ou émincé de pois *	Filet de poisson meunière
Accompagnement	Boulghour	Epinards bio à la crème	-	Purée de pomme de terre vitelotte	Frites de patates douce
Fromage/laitage	Comté AOP	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Fromage blanc bio et coulis de framboise	Yaourt nature bio	Rouy
Dessert	Prune jaune	Crème dessert à la pistache	Pomme rouge	Tarte aux myrtilles	Purée d'abricots bio
Goûter ¹	¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires Moelleux nature Jus d'ananas	Pain/beurre/chocolat Poire ou raisin vert	Madeleine fraise Lait fraise	Baguette aux céréales Fromage fondu Jus de raisin	Pain au lait/confiture abricot 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



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



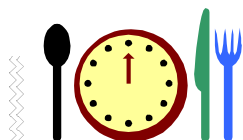
Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Vacances scolaires

Semaine du 19 au 25 octobre 2026



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Pizza bio au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Salade de betteraves rouges bio vinaigrette maison	Pomelo Mater : pur jus	Quenelles natures sauce Nantua
Plat	Escalope de poulet ou omelette*	Lasagnes de saumon	Légumes cous-cous et pois chiches bio	Rôti de veau sauce forestière ou steak veggie *	
Accompagnement	Petit pois	-	Semoule bio	Gratin de brocolis bio et pomme de terre	Riz bio
Fromage/laitage	Petit suisse aux fruits bio	Fromage à tartiner bio	Brie	Yaourt à la vanille bio	St nectaire AOP
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais	Madeleine bio	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie Pâte à tartiner Lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Gaufre Yaourt à boire	Pain de campagne Fromage Purée de fruit	Crêpe au chocolat Jus de fruit

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

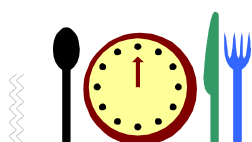
Cuisine de la cerisaie



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Menus

des restaurants scolaires et ALSH

Semaine du 26 octobre au 1^{er} novembre 2026

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Salade de pomme de terre l'échalote <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Poulet rôti aux herbes	Céleri rémoulade	carottes râpées
Plat	Bœuf bourguignon bio ou boulettes de soja*	Omelette au fromage	ou croustillant fromager bio	Emincé végétal sauce moutarde	Cubes de colin panés aux 3 céréales/citron
Accompagnement	Jeunes carottes	Haricots panachés	Ratatouille et blé	Penne bio	Purée de poliron
Fromage/laitage	Fromage blanc bio	Fromage à tartiner	Yaourt aux fruits mixés	Carré de l'est	
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit bio	Fruit frais bio	Fruit frais	Brownie et crème anglaise
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain au lait Chocolat Jus de fruit	Pain /beurre Miel Fruit frais	Quatre quart Lait nature	Pain /beurre Confiture Yaourt à boire	Pik et croq Fruit frais bio

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 2 au 8 novembre 2026

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Salade verte et œuf dur <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio	Radis beurre	Potage crécy <i>Carotte/p. de terre</i>	Filet de poisson sauce crème d'aneth
Plat	Gratin de céréales et petits légumes	Steak haché <i>ou</i> haché végétal*	Tajine de légumes et fruits secs	Saucisse de francfort <i>ou</i> saucisse végétale*	
Accompagnement	-	Epinards bio à la crème	Riz bio	Lentilles cuites	Chou romanesco et pomme de terre
Fromage/laitage	Fromage à tartiner	Petit suisse nature bio	Emmental bio	Fromage blanc aux fruits	Mini pavé d'affinois
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais	Flan vanille bio dessert caramel	Fruit frais	Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain /beurre Confiture Fruit frais	Biscuits fourrés vanille Lait nature	Pain de mie Pâte à tartiner Fruit frais	Baguette aux céréales Fromage Jus de fruit	Brioche pépites 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 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



Menus

des restaurants scolaires et ALSH



Pain Bio au déjeuner et goûter sur la ville de Stains

Semaine du 9 au 15 novembre 2026

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Rillettes de thon / citron	Salade verte vinaigrette maison	F	Salade de maïs bio vinaigrette maison	Salade hollandaise (chou blanc et mimolette vinaigrette maison)
Plat	Bœuf au paprika ou émincé végétal*	Lasagnes de légumes	E	Marmite du pêcheur	Nuggets de blé / ketchup
Accompagnement	Petits pois	-	R	Gratin de chou-fleur bio	Potatoes
Fro-mage/laitage	Comté AOP	Fromage à tartiner bio	I	Yaourt nature bio	Mousse au chocolat au lait bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	E	Fruit frais	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Gaufre Lait nature	Pain/beurre confiture Fruit frais	11 NOVEMBRE Commémoration de l'Armistice 14-18	Pain de campagne Fromage Jus de fruit	Moelleux amande 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.

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 16 au 22 novembre 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Pomelo <i>Mater : pur jus</i>	Tarte automnale <i>Fourme D'Ambert AOP</i> - cheddar-patate douce	Velouté de courgettes à la crème de gruyère	Salade verte vinaigrette maison	Carottes râpées
Plat	Omelette nature 	Escalope de poulet ou pavé végétal mexicain * 	Rôti de veau ou boulettes de soja* 	Dahl de lentilles corail 	Filet de colin au safran
Accompagnement	Purée de brocolis	Haricots verts	Haricots blancs à la tomate	Riz basmati	Coquillettes bio aux petits légumes
Fromage/laitage	Coulommiers	Petit suisse bio aux fruits 	Babybel	Fromage blanc bio 	Fromage à tartiner
Dessert	Purée de fruit bio 	Fruit frais	Fruit frais	Sablés de Retz	Fruit frais
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain au lait chocolat Yaourt à boire	Baguette aux céréales Fromage Jus de fruit	Madeleine fourrée fraise Lait chocolaté	Pain/beurre confiture Fruit frais	Barre de céréales 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



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 23 au 29 novembre 2026

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Salade de betteraves rouges bio <i>Vinaigrette maison</i>	Salade coleslaw	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles	Salade verte vinaigrette maison	Couscous aux boulettes de pois chiches
Plat	Sauté de bœuf bio ou émincé végétal 	Filet de poisson meunière / citron	Et fromage râpé	Poulet rôti ou croustillant fromager bio	
Accompagnement	Pommes vapeur	Epinards bio à la crème	-	Petits pois/carottes	Semoule bio
Fromage/laitage	Yaourt vanille bio	Tomme noire	Petit suisse bio	Kiri	Brie
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Tarte normande	Fruit frais
Goûter ¹	¹ Garderie écoles maternelles et accueils de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain de mie Fromage Jus de fruit	Brioche fourré chocolat Fruit frais	Pain de campagne Beurre/Miel Fruit frais	Moelleux nature 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