SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE
Cuisine de la cerisaie

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter

Semaine du 30 novembre au 6 décembre 2026

	Lundi 30	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	**Salade verte** *Vinaigrette maison*	**Steak haché ou steak veggie* / Ketchup**	**Carottes râpées bio** *Vinaigrette maison*	**Crêpe au fromage**	**Maquereau à la tomate**
Plat	**Hachis Parmentier aux lentilles**		**Filet de poisson sauce matelote**	**Sauté de porc ou omelette**	**Gratin de macaronis bio et brunoise de petits légumes**
Accompagnement	-	**Beignets de chou-fleur**	**Ratatouille et riz bio**	**Haricots panachés**	*Avec fromage à raclette*
Fromage/laitage	**St Nectaire AOP**	**Yaourt nature bio**	**Carré de l'est**	**Fromage fouetté bio**	**Petit suisse aux fruits bio**
Dessert	**Purée pomme cerise**	**Fruit frais**	**Crème dessert vanille bio**	**Fruit frais bio**	**Fruit frais**
Goûter [1] [1]*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*	**Pain de campagne Fromage Fruit frais**	**Biscuits fourré vanille Lait nature**	**Brioche en tranche Gelée de groseille Fruit frais**	**Pain/beurre Chocolat Yaourt à boire**	**Madeleine à la fraise 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
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

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs

Pain Bio au déjeuner et goûter



Semaine du 7 au 13 décembre 2026

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Radis rondelles *Vinaigrette maison*	Taboulé bio	Nuggets de blé / sauce barbecue	Salade verte et maïs bio *Vinaigrette maison*	Cèleri rémoulade
Plat	Marmite de poisson	Escalope de poulet ou pavé mexicain*		Rôti de veau au jus ou croustillant fromager bio *	Chili végétarien *Poivrons, haricots rouges, tomates et maïs*
Accompagnement	Pommes vapeur	Gratin de brocolis bio	Coquillettes bio aux petits légumes	Carottes bio braisées	Riz bio
Fromage/laitage	Brie	Fromage blanc bio	Brebis crème	Yaourt brassé aux fruits bio	Mini babybel
Dessert	Purée pomme banane	Fruit frais bio	Fruit frais	Madeleine bio	Fruit frais
Goûter [1] [1]*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*	Pain de mie Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Kiri bio Jus de fruit	Gaufre Yaourt à boire	Pain Beurre/Miel Fruit frais	Biscuits nappé 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
- 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

E:\M1-St-menus scolaires&centres-nov à janv 2027.doc

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE
Cuisine de la cerisaie

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter

Semaine du 14 au 20 décembre 2026

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Pizza bio au fromage	Salade verte *Vinaigrette maison*	Potage de légumes bio	**Repas de fêtes**	Salade coleslow bio
Plat	Bœuf bourguignon Ou boulettes de soja *	Omelette	Paupiette de volaille sauce Bercy ou steak veggie*	Rillettes de thon à l'aneth et mini blinis Jus multi fruits Tortelloni 3 couleurs au fromage sauce crème aux champignons Donut OREO® et chocolat	Filet de poisson sauce citron
Accompagnement	Petits pois au jus	Purée d'épinards	Haricots verts à l'ail		Boulghour bio
Fromage/laitage	Petit suisse bio	Coulommiers	Tomme noire		Yaourt vanille bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de poire	Fruit frais		Fruit frais
Goûter [1]	Pain/beurre Chocolat Jus de fruit	Crêpe au chocolat Fruit frais	Baguette aux céréales Beurre/ Confiture Lait chocolat	Pik et croq Clémentines	Moelleux nature Compote à boire

[1] *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*

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

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter

Semaine du 21 au 27 décembre 2026

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade de betteraves et maïs bio *Vinaigrette maison*	Salade verte *Vinaigrette maison*	Emincé de bœuf au paprika ou émincé végétal au paprika	Carottes râpées bio vinaigrette au cumin	F
Plat	Cubes de colin panés aux 3 céréales / citron	Lasagnes de légumes		Dahl de lentilles corail	E
Accompagnement	Gratin de chou-fleur bio	-	Courgettes et pomme de terre	Riz basmati	R
Fromage/laitage	Fromage blanc nature bio	Fromage à tartiner	Comté AOP	Petit suisse aux fruits bio	I
Dessert	Fruit frais bio	Ananas au sirop	Fruit frais	Spéculoos	E
Goûter	Pain de mie Kiri bio Jus d'orange	Brioche aux pépites de chocolat Fruit frais	Madeleine à la fraise Lait nature	Pain Pâte à tartiner 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

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter

Semaine du 28 décembre au 3 janvier 2027

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1er
Entrée	Salade verte et œuf dur *Vinaigrette maison*	Salade de mini penne	Saucisse végétale / ketchup	Bâtonnets de carotte et sauce cocktail	FERIE
Plat	Croque fromage	Sauté de volaille ou boulettes de soja		Cassolette de la mer au safran *(colin/saumon)*	
Accompagnement	-	Haricots verts persillés	Blé bio aux petits légumes	Pommes sourires	
Fromage/laitage	Semoule au lait	Carré de l'est	Fromage blanc nature bio	Kiri bio	
Dessert	Purée pomme abricot bio	Fruit frais bio	Fruit frais	Liégeois chocolat	
Goûter	Pain de campagne Crème de gruyère bio Fruit frais	Gaufre au chocolat Lait nature	Pain /beurre Confiture Jus de fruit	Moelleux nature clémentines	



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

E:\M1-St-menus scolaires&centres-nov à janv 2027.doc

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE
Cuisine de la cerisaie

VILLE DE STAINS

Pain Bio au déjeuner et goûter

Menus
des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 4 au 10 janvier 2027

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	**Salade verte** *Vinaigrette maison*	**Omelette au fromage**	**Salade de betteraves bio** *Vinaigrette maison*	**Radis rondelles** *Vinaigrette maison*	**Salade coleslow bio**
Plat	**Brandade parmentière**		**Poulet rôti** Ou émincé végétal	**Rôti de porc sauce charcutière ou pavé mexicain veggie**	**Spaghetti bio bolognaises veggie**
Accompagnement	-	**Beignets de brocolis**	**Riz bio à l'espagnol**	**Carottes et pomme de terre**	-
Fromage/laitage	**Port salut**	**Yaourt brassé aux fruits bio**	**Buchette lait de vache et chèvre**	**Fromage fouetté**	**Petit suisse nature bio**
Dessert	**Purée de pomme bio**	**Fruit frais bio**	**Fruit frais**	**Galettes des rois**	**Fruit frais**
Goûter [1] [1]*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*	**Pain de mie Pâte à tartiner Fruit frais**	**Pain Kiri bio Jus de fruit**	**Marbré chocolat Lait nature**	**Pain / beurre Gelée de groseille 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 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

VILLE DE STAINS

Pain Bio au déjeuner et goûter

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 11 au 17 janvier 2027

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Salade verte *Vinaigrette maison*	Taboulé bio	Velouté de courgettes bio	Samossa aux légumes	Carottes bio râpées persillées
Plat	Sauté de bœuf bio aux olives ou émincé végétal	Pané du fromager bio	Escalope de dinde ou steak veggie	Tajine de légumes aux fruits secs	Filet de cabillaud au citron
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits pois	Gratin de choufleur bio	Semoule bio	Fusilli bio au pistou
Fromage/laitage	Brie bio	Fromage blanc aux fruits	Fromage frais	Yaourt nature bio et miel	Flan vanille bio nappé caramel
Dessert	Purée pomme banane	Fruit frais bio	Fruit frais	Salade d'orange A la cannelle	
Goûter [1] *[1]Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*	Madeleine à la fraise Fruit frais	Pain /beurre Chocolat Purée de fruit	Biscuits fourré vanille Yaourt à boire	Baguette céréales Crème de gruyère bio Jus de fruit	Brioche fourrée 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
- 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

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter

Semaine du 18 au 24 janvier 2027

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Salade de maïs bio *Vinaigrette maison*	Salade verte *Vinaigrette maison*	Pamplemousse *Mater : jus*	Salade de pomme de terre *Vinaigrette maison*	Endives, batavia et croûtons *Vinaigrette maison*
Plat	Blanquette de veau ou boulettes de soja	Lasagnes de saumon	Boulettes de pois chiches bio	Paupiette de volaille aux oignons ou omelette	Curry de lentilles
Accompagnement	Haricots verts	/	Purée potiron	Epinards à la crème	Riz bio
Fromage/laitage	Petit suisse aux fruits bio	Fromage fouetté bio	Brownie et crème anglaise	St Nectaire AOP	Fromage blanc nature bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée pomme fraise		Fruit frais	Galettes bretonnes
Goûter [1] [1]*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*	Pain /beurre Confiture Lait chocolaté	Gaufre Fruit frais	Pain de mie Kiri bio Jus de fruit	Pain pâte à tartiner yaourt à boire	Crêpe au chocolat Banane

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

VILLE DE STAINS

Menus des restaurants scolaires et centres de loisirs



Pain Bio au déjeuner et goûter

Semaine du 25 au 31 janvier 2027

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Tarte au fromage bio	Salade verte *Vinaigrette maison*	Potage crécy	Sauté de porc sauce charcutière Ou saucisse végétale	Salade coleslow bio
Plat	Bœuf bourguignon Ou émincé végétal	**Fish & chips**	Omelette aux fines herbes		Poêlée ratatouille et pois chiches bio
Accompagnement	Brocolis bio sautés	*Dos de colin meunière / sauce tartare maison et frites*	Poêlée Tex mex	Flageolets à l'ail	Boulghour bio
Fromage/laitage	Yaourt brassé aux fruits bio	Emmental bio	Petit suisse bio nature	Mini babybel	Coulommiers
Dessert	Fruit frais	Crème dessert au chocolat bio	Fruit frais	Fruit frais bio	Purée de poire
Goûter [1]	Pain Crème de gruyère bio Compote à boire	Pain au lait Gelée de groseille Fruit frais	Moelleux nature Lait nature	Pain /beurre Miel Fromage blanc bio	Croissant Jus de fruit

[1] *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires*

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