

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie

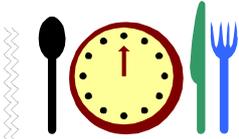


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 31 mars au 6 avril 2025



	Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Rillettes de thon	Pamplemousse <i>Mater : pur jus</i>	Concombre et feta 🍷
Plat	Sauté de veau marengo 🍷	Cubes de colin panés aux céréales / citron 	Escalope de poulet à la crème 🍷	Raviolis de légumes 	Couscous de poisson 🍷
Accompagnement	Haricots verts persillés	Gratin de brocolis bio 	Lentilles cuisinées	Et emmental râpé bio 	Semoule bio 🍷
Fromage/laitage	St Nectaire AOP	Petit louis	Fromage blanc nature bio 	Yaourt aux fruits mixés	Crêpe mille trous et miel
Dessert	Fruit frais bio 	Riz au lait	Fruit frais		
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Quatre quart Petit nova	Pain/beurre Confiture Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Jus d'orange	Pain Kiri bio Fruit frais	Biscuit fourré 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

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

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



Plat Veggie :

Plat 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 centres de loisirs



Semaine du 7 au 13 avril 2025

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Salade coleslaw	Pizza aux légumes bio	Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pâtes	Dahl de lentilles corail
Plat	Sauté de bœuf au paprika	Omelette bio	Filet de cabillaud au citron 	Paupiette de volaille sauce Bercy	
Accompagnement	Flageolets	Epinards à la crème	Purée de potiron	Petits pois / carottes	Riz basmati bio
Fromage/laitage	Comté AOP	St Bricet	Yaourt nature bio	Brie	Petit nova aux fruits
Dessert	Purée de fruit	Fruit frais	Palmier	Fruit frais bio	Fruit frais Et chocolat de Pâques
Goûter *	Pain Beurre /confiture Fruit frais	Gâteau amande/chocolat Jus de pomme	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain /beurre Chocolat Yaourt à boire	Barre de céréales 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.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

Pêche durable MSC

Aquaculture responsable

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

**Plat Veggie :**

Plat 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

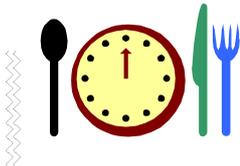


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 14 au 20 avril 2025



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Œuf dur bio mayonnaise	Carottes râpées persillées	Concombre à la crème	Cassolette de poisson
Plat	Sauté de dinde	Nuggets de blé / ketchup	Rôti de veau	Penne bio sauce napolitaine avec haricots rouge et emmental râpé bio 	
Accompagnement	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	Beignets de courgettes		Riz bio
Fromage/laitage	Fromage blanc vanillé	Tomme noire	Crème de gruyère bio	Crème dessert chocolat bio	Yaourt aromatisé aux fruits
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais		Fruit frais bio
Goûter *	Pain Pâte à tartiner Jus de pomme	Pain / beurre Confiture Fruit frais	Marbré chocolat Yaourt à boire	Pain kiri bio Fruit frais	Gaufre 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 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
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :

Plat 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 centres de loisirs



Semaine du 21 au 27 avril 2025



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	F	Taboulé orientale	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Mais bio et surimi <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées et dés d'emmental
Plat	E	Steak haché / moutarde douce	Brandade par- mentière	Poulet rôti	Quenelles na- tures sauce tomate
Accompagne- ment	R	Petits pois	/	Haricots pana- chés	Coquillettes bio aux petits légumes
Fro- mage/laitage	I	Petit nova na- ture	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Tarte nor- mande
Dessert	E	Fruit frais	Purée de fruit bio	Fruit frais bio 	
Goûter *		Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange	Donut Fruit frais	Pain Beurre /miel Lait nature	Crêpe fourré 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	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
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :

Plat 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

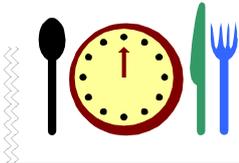


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 28 avril au 4 mai 2025



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	Vendredi 2
Entrée	Rillettes de thon	Salade coleslaw	Escalope de poulet au jus	F	Salade verte Vinaigrette maison
Plat	Bœuf au paprika	Colin meunière / citron		E	Raviolis de saumon
Accompagnement	Pommes vapeur	Epinards à la crème	Riz bio à l'espagnol	R	/
Fromage/laitage	Tomme noire	Yaourt nature bio	Carré de l'est	I	Chanteneige bio
Dessert	Fruit frais bio	Cookie bio	Fruit frais	E	Pêche au sirop
Goûter * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Madeleine fourré fraise Compote à boire	Pain Kiri bio Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Jus d'ananas		Brioche aux pépites de 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 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
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :

Plat 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

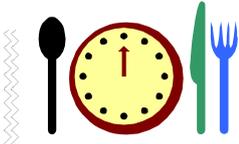


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 5 au 11 mai 2025



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Salade de betteraves bio Vinaigrette maison	Crêpe au fromage	Carottes râpées au cumin	F	Salade verte Vinaigrette maison
Plat	Omelette bio	Sauté de veau à l'ancienne	Marmite de poisson	E	Lasagnes de légumes
Accompagnement	Pommes campagnardes	Jeunes carottes	Semoule bio	R	/
Fromage/laitage	Bûche du Pilat	Fromage blanc nature bio et confiture	Mousse au chocolat bio	I	Babybel bio
Dessert	Fruit frais bio	Fruit frais		E	Purée de fruit
Goûter * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain Beurre/confiture Yaourt à boire	Gaufre Lait nature	Pain Emmental bio Fruit frais		Biscuits nappés chocolat Jus de pomme

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
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :
Plat 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:\MS-Syrec mater-scolaires¢res-avril à mai 2025.doc

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

Cuisine de la cerisaie

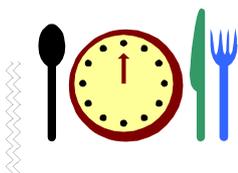


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 12 au 18 mai 2025



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Salade verte et œuf dur bio Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Céleri rémoulade / tomate	Concombre à la ciboulette	Spaghetti bio la bolognaise végétale et emmental râpé bio
Plat	Croque fromage 	Cubes de colin panés aux céréales / citron 	Sauté de bœuf aux olives	Sauté de porc * Sp : escalope poulet	
Accompagnement	/	Haricots verts persillés	Blé aux petits légumes	Lentilles cuisinées	/
Fromage/laitage	Yaourt arôme vanille bio 	St Nectaire AOP	St Bricet	Gouda bio 	Petit nova nature
Dessert	Galettes bretonnes	Fruit frais bio 	Fruit frais	Purée de pomme bio 	Fruit frais
Goûter * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Jus de pomme	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire	Pain Beurre / confiture Fruit frais	Quatre quart Lait 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 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
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :

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



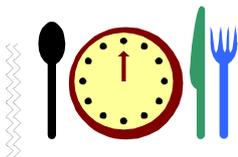
Aide de l'EU à destination des écoles

Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 19 au 25 mai 2025



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Roulé au fromage	Salade coleslaw	Tomate et concombre Vinaigrette maison	<i>Menu des îles</i> Salade verte et thon	Filet de cabillaud sauce crème d'aneth 
Plat	Sauté de dinde 	Palet végétarien 	Rôti de veau 	<i>Colombo de légumes</i> 	
Accompagnement	Petits pois / carottes	Gratin de brocolis bio 	Macaronis 	<i>Pomme vapeur</i>	Beignets de salsifis
Fromage/laitage	Fromage blanc aux fruits	St Morêt bio 	Coulommiers	<i>Yaourt nature bio</i> 	Comté AOP 
Dessert	Fruit frais bio 	Semoule au lait	Salade de fruit au sirop	<i>Rocher coco</i>	Melon
Goûter *	<i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i> Pain Kiri bio Jus d'orange	Gâteau amande/chocolat Fruit frais	Pain Beurre / confiture Fruit frais	Pain /beurre Chocolat 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.

 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
 Aquaculture responsable	 Produit de proximité
Haute valeur environnementale	 Œufs de plein air

Plat Veggie :

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



 Aide de l'EU à destination des écoles