

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 🍴 Ou Marmite du pêcheur | Cubes de colin panés aux céréales / citron | Escalope de poulet à la crème 🍴 Ou Palet végétarien | Raviolis de légumes | Couscous de poisson 🍴 |
| Accompagnement | Haricots verts persillés | Gratin de brocolis bio | Lentilles cuites | 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> | | | Pain Pâte à tartiner Jus d'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 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 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 Ou colin meunière/citron | Omelette bio | Filet de cabillaud au citron | Paupiette de volaille sauce Bercy Ou Beignets de calamars/citron | |
| 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 * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i> | | | Pain Crème de gruyère bio 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 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

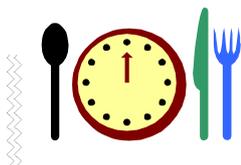


Menus

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 Ou Filet de colin au beurre blanc | Nuggets de blé / ketchup | Rôti de veau Ou Omelette bio | 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 * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i> | | | Marbré 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.

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 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 Ou Palet végétarien / moutarde douce | Brandade parmentière | Poulet rôti Ou Filet de lieu au pistou | Quenelles natures sauce tomate |
| Accompagnement | R | Petits pois | / | Haricots panachés | Coquillettes bio aux petits légumes |
| Fromage/laitage | I | Petit nova nature | Mimolette | Fromage blanc aux fruits | Tarte normande |
| Dessert | E | Fruit frais | Purée de fruit bio | Fruit frais bio | |
| Goûter * | | | Donut 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 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

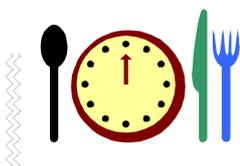


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 28 avril au 4 mai 2025



| | Lundi 28 | Mardi 29 | Mercredi 30 | Jeudi 1er | Vendredi 2 |
|---|---|-------------------------|---|--------------|------------------------------------|
| Entrée | Rillettes de thon | Salade coleslow | Escalope de poulet au jus Ou Palet croustillant | F | Salade verte Vinaigrette maison |
| Plat | Bœuf au paprika Ou Bolognaïses végétale | 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 * <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i> | | | Pain Pâte à tartiner Jus d'ananas | | |

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 Ou Palet végétal | 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 * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires | | | Pain Emmental bio 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 | 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

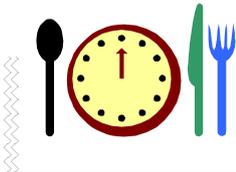


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 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 Ou Filet de colin au citron | Sauté de porc * Ou Palet croustillant | |
| 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 | | | Biscuits fourrés 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

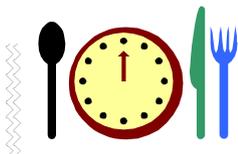


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 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 Ou Omelette bio | Palet végétarien | Rôti de veau Ou Filet de lieu sauce matelote | <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 * *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires | | | Pain Beurre / confiture 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 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