

SIVOM DE STAINS ET PIERREFITTE

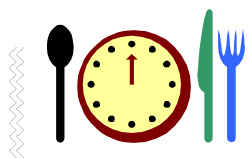


Cuisine de la cerisaie



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs

Semaine du 26 mai au 1^{er} juin 2024

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé bio à la coriandre	Pastèque	F	F
Plat	Sauté de bœuf aux olives ou palet végétarien	Dos de colin meunière / ci- tron	Chili au haché végétal	E	E
Accompagne- ment	Haricots blancs	Epinards à la crème	Riz bio	R	R
Fro- mage/laitage	St Nectaire	Petit louis	Petit nova aux fruits	I	M
Dessert	Purée de pomme fraise	Fruit frais bio		E	E
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires			Brioche fourrée 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

* 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

**Repas Véggie :**

Repas 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

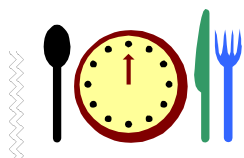


Cuisine de la cerisaie



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 2 au 8 juin 2025

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Tarte courgettes/chèvre bio	Salade de betteraves bio <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre bio à la crème	Salade de tomate et maïs bio
Plat	Brandade parmentière	Omelette bio	Poulet rôti aux herbes ou pépites de poisson /citron	Dahl de lentilles corail	Filet de colin sauce crème de safran
Accompagnement	/	Haricots verts persillés	Ratatouille et coquillettes	Riz basmati bio	Pommes paillassons
Fromage/laitage	Yaourt nature Bio	Emmental bio	Carré de l'est	Fromage blanc vanillé	Boursin nature
Dessert	Palmier	Fruit frais	Melon		Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires			Gaufre 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

* 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

**Repas Véggie :**

Repas 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

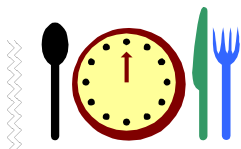


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 9 au 15 juin 2025



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	F	Melon jaune	Salade verte Vinaigrette maison	Carottes râpées bio persillées	Concombre à l'ail
Plat	E	Sauté de veau à l'ancienne Ou omelette bio	Lasagnes de saumon	Escalope de poulet ou filet de colin au citron	Quenelles natures sauce Mornay
Accompagnement	R	Petits pois	/	Gratin de courgettes et pomme de terre	Blé aux petits légumes
Fromage/laitage	I	Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	St Bricet	Fromage blanc nature bio
Dessert	E	Riz au lait	Fruit frais bio	Liégeois au chocolat bio	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires			Pain Beurre / 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

* 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

**Repas Véggie :**

Repas 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

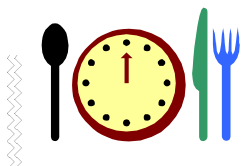


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 16 au 22 juin 2025



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Salade Cole slow	Salade verte Vinaigrette mai- son	Salade de tortis au basilic 🍷	Salade de to- mate	Melon
Plat	Saucisse de volaille ou pa- let croustillant 🌱	Marmite du pêcheur 🐟 🍷	Nuggets de blé / ketchup 🌱	Bœuf bourgui- gnon 🍷 ou filet de lieu sauce provençale	Couscous de légumes 🍷 🌱
Accompagne- ment	Lentilles	Pommes va- peur	Gratin de chou- fleur bio 🌱 🍷	Haricots beurre persillés	Semoule bio 🌱 🍷
Fro- mage/laitage	Yaourt nature Bio 🌱 🍷	Comté AOP 🍷	Carré frais	Coulommiers	Petit nova aux fruits
Dessert	Fruit frais bio 🌱 🍷	Coupelle de fruits au sirop	Fruit frais	Paris Brest	
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires			Beignet pomme 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	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

Repas Véggie :

Repas 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

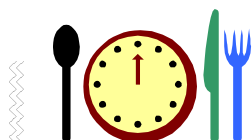


Cuisine de la cerisaie



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 23 au 29 juin 2025

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Pizza bio au fromage 	Salade verte, mais bio Vinaigrette maison	Rillettes de thon	<u>Menu américain</u> Jus multi fruit	Filet de lieu à la matelote
Plat	Sauté de dinde au jus Ou omelette bio	Lasagnes de légumes	Paupiette de veau ou filet de colin au beurre blanc	Cheese-burger <i>(pain burger, salade, tomate, cheddar, palet végétal et ketchup)</i>	
Accompagnement	Petits pois et carottes	-	Riz bio pilaf	Potatoes	Purée de brocolis
Fromage/laitage	Fromage blanc bio nature	Mini chèvre frais	Yaourt bio sucré à la vanille	Glace Mr Freeze	St Paulin
Dessert	Fruit frais	Purée de pomme banane	Pastèque		Fruit frais bio
Goûter ¹ ¹ Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires			Gaufre Lait chocolat		

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

* 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

**Repas Véggie :**

Repas 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

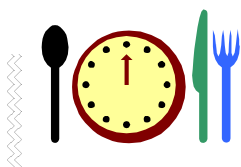


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi 30	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	Salade verte Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre Vinaigrette maison	Concombre bio et feta 🇪🇺 🇫🇷	Melon	Repas froid Œuf bio dur mayonnaise 🇪🇺
Plat	Bœuf au paprika 🇪🇺 ou palet végétarien 🇫🇷	Pépites de poisson aux céréales / citron 🇪🇺 🇫🇷	Poêlée boulghour et légumes wok 🇪🇺 🇫🇷	Escalope de poulet 🇪🇺 ou filet de lieu au pistou	Salade composée à base de pâtes 🇪🇺 🇫🇷
Accompagnement	Haricots panachés	Epinards à la crème 🇪🇺	-	Poêlée rata- touille et cube de pomme de terre 🇪🇺	-
Fromage/laitage	Bûche du pilât	Yaourt nature Bio 🇪🇺 🇫🇷	St Bricet	Fromage blanc aux fruits	Edam bio 🇪🇺
Dessert	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio 🇪🇺 🇫🇷	Crème dessert vanille bio 🇪🇺 🇫🇷		Fruit frais
Goûter ¹ ¹ 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

Repas Véggie :

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



Aide de l'EU à destination
des écoles