



Potage de légumes au Kiri

Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 carottes
- 1 poireau
- 1/2 céleri rave
- 150g de fleurettes de chou-fleur
- 1 navet
- 1 Kiri et 2 bouillons cube

1. Éplucher les carottes et les trancher en rondelles.
2. Éplucher le 1/2 céleri rave et le navet et les couper en dés.
3. Découper le poireau en rondelles et les rincer soigneusement.
4. Mettre tous les légumes dans une grande casserole et ajouter de l'eau froide jusqu'à ce qu'ils flottent*. Ajouter les bouillons cube et faire cuire environ 20 min à feu moyen.
5. Quand les légumes sont cuits, ôter du feu, ajouter le Kiri et mixer le tout avec le jus de cuisson.

* Cela donne un potage assez consistant, qu'il est toujours possible de rallonger à votre goût une fois cuit.

Lundi 4

Mardi 5

Mercredi 6

Jeudi 7

Vendredi 8

Élémentaires

Betteraves vinaigrette
 Quenelles nature sauce champignons
 Riz aux petits légumes
 Vache qui rit **
 Fruit **

Colin sauce cajun
 Lentilles bio locales
 Yaourt nature **
 Fruit **

Potage de légumes au Kiri
 Sauté de bœuf bourguignon
 Omelette
 Haricots verts à l'ail
 Fruit

Salade coleslaw
 Steak haché
 Poisson pané
 Frites ~ ketchup
 Crème dessert au chocolat

Salade de carottes râpées **
 Curvi rigati
 sauce tomate basilic
 parmesan
 Yaourt nature **
 Madeleine

Maternelles

Betteraves vinaigrette
 Quenelles nature sauce champignons
 Riz aux petits légumes
 Vache qui rit **
 Fruit **

Colin sauce cajun
 Lentilles bio locales
 Yaourt nature **
 Fruit **

Potage de légumes au Kiri
 Sauté de bœuf bourguignon
 Haricots verts à l'ail
 Fruit

Salade coleslaw
 Steak haché
 Frites ~ ketchup
 Crème dessert au chocolat

Salade de carottes râpées **
 Curvi rigati
 sauce tomate basilic
 parmesan
 Yaourt nature **
 Madeleine

Goûter : baguette, confiture, lait chocolaté

Goûter : gaufre, lait fraise

Goûter : crêpe au chocolat, jus

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter : pain au lait, fruit , lait

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

Détail des plats composés :

Potage de légumes au Kiri : carotte, céleri rave, poireau, chou-fleur, navet, Kiri, bouillon de légumes

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée

L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.



La tartiflette au reblochon de Savoie

Fromage et pommes de terre : un mariage réconfortant !

L'hiver s'éternise ? Rien de mieux qu'une recette de montagne à base de fromage fondu et de pommes de terre pour se réchauffer ! Jeudi, les enfants dégusteront une **tartiflette** gratinée. **Originnaire de Savoie**, celle-ci tient son nom de la pomme de terre, **tartifle** en savoyard, son ingrédient principal avec le **reblochon**. Complétée par des oignons et des lardons, elle peut aussi se revisiter en version végétarienne. L'alliance fromage fondu et pommes de terre la plus populaire aujourd'hui est **la raclette**. Cette spécialité venue de Suisse consiste à **faire fondre le fromage au fur et à mesure** sur des pommes de terre et de la charcuterie. Avant l'apparition des poêlons individuels, la meule entière était fondue et **raclée**, ce qui a donné son nom.



En Suisse, l'appareil à raclette a un nom : la raclette

Lundi 11

Mardi 12

Mercredi 13

Jeudi 14

Vendredi 15

Élémentaires

Salade de boulgour du sud
Sauté de veau aux oignons
Tortilla
Carottes à l'ail
St Môret **
Fruit **

Menu bio

Dahl de lentilles
Riz
Fromage blanc **
Fruit **

Potage Dubarry
Filet meunière ~citron
Printanière de légumes
Yaourt aromatisé
Fruit

Salade coeurs de palmier ~ maïs
Tartiflette à la dinde
Tartiflette végétarienne
Salade verte
Purée de pommes

Chou rouge vinaigrette au miel
Côte de porc*
Crêpes au fromage
Blé ~ Ratatouille
Cantal **
Crème vanille

Maternelles

Salade de boulgour du sud
Sauté de veau aux oignons
Carottes à l'ail
St Môret **
Fruit **

Menu bio

Dahl de lentilles
Riz
Fromage blanc **
Fruit **

Potage Dubarry
Filet meunière ~citron
Printanière de légumes
Yaourt aromatisé
Fruit

Salade coeurs de palmier ~ maïs
Tartiflette à la dinde
Salade verte
Purée de pommes

Chou rouge vinaigrette au miel
Côte de porc*
Blé ~ Ratatouille
Cantal **
Crème vanille

Goûter : baguette, beurre, compote

Goûter : viennoise chocolat, sirop grenadine

Goûter : madeleines, yaourt à boire

Goûter : baguette, chocolat, fruit

Goûter : muffin vanille, lait, fruit

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

Détail des plats composés :
Potage Dubarry : chou-fleur, bouillon de légumes

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée
L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



En attendant les JO



1 anneau, 1 continent : L'Afrique

En attendant les JO, l'anneau, l'continent : l'Afrique

Ce mois-ci, le menu à thème est consacré à l'Afrique. Jeudi, les papilles des enfants les feront voyager tant au Maghreb qu'en Afrique subsaharienne. Aux derniers Jeux Olympiques, à Tokyo, le Kenya est le pays africain à avoir récolté le plus de médailles, essentiellement grâce aux disciplines de l'athlétisme. Parmi la délégation de cette année, Elind Kipchoge compte bien remporter à Paris pas moins de son 4^e marathon olympique ! Sa récente victoire au marathon de Berlin 2023 fait de ce coureur de 39 ans un concurrent redouté de tous. Cet athlète exceptionnel était entré d'ors et déjà dans l'histoire en devenant, en 2019 à Vienne, le premier coureur à terminer un marathon en moins de 2h !



En 2019, Elind Kipchoge boucle le marathon en moins de 2h

Lundi 18

Menu bio

Haricots verts en salade
Omelette au fromage
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre
Fruit **

Mardi 19

Bœuf Marengo
Pané de blé emmental ~ épinards
Duo petits pois ~ carottes
Petit suisse nature
Fruit **

Mercredi 20

Salade verte
Poulet rôti ~ ketchup
Beignets de calamars ~ sauce béarnaise
Pommes de terre sautées
Chanteneige
Compote pomme ~ poire

Jeudi 21

Menu spécial Afrique

Salade marocaine
Poisson yassa
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Pâtisserie orientale

Vendredi 22

Chou blanc vinaigrette sésame
Macaronis
sauce du chef ~ parmesan
Camembert **
Flan au caramel

Élémentaires

Menu bio

Haricots verts en salade
Omelette au fromage
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre
Fruit **

Bœuf Marengo
Duo petits pois ~ carottes
Petit suisse nature
Fruit **

Salade verte
Poulet rôti ~ ketchup
Pommes de terre sautées
Chanteneige
Compote pomme ~ poire

Menu spécial Afrique

Salade marocaine
Poisson yassa
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Pâtisserie orientale

Chou blanc vinaigrette sésame
Macaronis
sauce du chef ~ parmesan
Camembert **
Flan au caramel

Maternelles

Goûter : baguette, Vache qui rit , compote

Goûter : quatre-quarts, lait fraise

Goûter : gaufre au sucre, fruit

Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, jus

Goûter : moelleux au chocolat, fruit

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

Détail des plats composés :
Salade marocaine : concombre, tomate, coriandre, oignon rouge

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée
L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.



Les derniers fruits de l'hiver croisent les premiers du printemps

Fin mars, les toutes premières **gariguettes** arrivent sur les marchés. Cette variété de **fraise au goût très aromatique** signe l'arrivée du printemps sur les étals ! À ses côtés, les fruits de l'hiver et leurs bienfaits sont toujours là. **Les agrumes et le kiwi** apportent la **vitamine C** nécessaire au corps pour lutter contre les petits maux liés à la timidité du soleil. Consommer **pommes et poires** participe à **renforcer le système immunitaire** et **combattre l'excès de cholestérol**. La **peau des pommes** est gorgée d'antioxydants : si vous les aimez à croquer, lavez-les soigneusement et choisissez-les **bio** de préférence. Enfin, ce sont les derniers jours pour profiter de **l'ananas**, en veillant toutefois à l'impact écologique lié à son transport.

Lundi 25

Mardi 26

Mercredi 27

Jeudi 28

Vendredi 29

Élémentaires

Filet de colin sauce estragon 🍷
Purée Crécy 🍷 🍷
Yaourt 🍷 🍷
Fruit 🍷 **

Betteraves 🍷 **
Pizza aux légumes 🍷
Salade verte
Edam 🍷 **
Semoule au lait

Potage de légumes 🍷 🍷
Sauté de bœuf 🍷 🍷 sauce forestière 🍷
Filet de lieu à la crème
Riz pilaf 🍷 🍷
Fromage brique
Fruit

Salade de blé 🍷 au maïs 🍷
Cordon bleu
Croustillant fromager
Brocolis 🍷
Chanteneige 🍷 **
Fruit 🍷 🍷 **

Salade de carottes râpées 🍷 **
Lasagnes légumes du soleil 🍷
mozzarella 🍷
Yaourt vanille 🍷
Couque cerise

Maternelles

Filet de colin sauce estragon 🍷
Purée Crécy 🍷 🍷
Yaourt 🍷 🍷
Fruit 🍷 **

Betteraves 🍷 **
Pizza aux légumes 🍷
Salade verte
Edam 🍷 **
Semoule au lait

Potage de légumes 🍷 🍷
Sauté de bœuf 🍷 🍷 sauce forestière 🍷
Riz pilaf 🍷 🍷
Fromage brique
Fruit

Salade de blé 🍷 au maïs 🍷
Cordon bleu
Brocolis 🍷
Chanteneige 🍷 **
Fruit 🍷 🍷 **

Salade de carottes râpées 🍷 **
Lasagnes légumes du soleil 🍷
mozzarella 🍷
Yaourt vanille 🍷
Couque cerise

Goûter : baguette, confiture, lait chocolaté

Goûter : flan aux pommes, fruit

Goûter : viennoise au chocolat, compote

Goûter : Prince, lait

Goûter : madeleines, yaourt à boire

Produit ou ingrédient issu de l'**agriculture biologique**

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient **AOP** ou **IGP**

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'**origine française**

Viande **Label Rouge française**

Produit Fermier

Issu du **commerce équitable**

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

Détail des plats composés :

Purée Crécy : carotte, pomme de terre

Potage de légumes : carotte, céleri rave, poireau, chou-fleur, navet, crème, bouillon de légumes

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée

L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.



En France, les enfants s'accrochent des poissons dans le dos

Poisson d'avril !

Enfants comme adultes adorent faire des farces le 1^{er} avril ! Et ça ne date pas d'hier. Dans la **Grèce antique**, une journée de printemps était déjà consacrée à Momos, le dieu du rire. Les **Romains** ont perpétué cette tradition avec la Fête des Hilaria, dédiée également aux farces en tous genres. **Le symbole du poisson** n'a fait son apparition qu'au **Moyen-Âge**. Accroché dans le dos des marins, il était alors sensé **leur porter chance**. Au début du XX^e siècle, envoyer une carte postale le 1^{er} avril était ainsi **un signe d'affection**. Si le poisson d'avril s'inscrit surtout dans la culture française, faire des blagues et des canulars les 1^{er} avril est international. En effet, la plupart des pays partagent cette coutume : en anglais, on l'appelle **le jour des fous** !



Carte postale d'amitié du début du XX^e siècle

Lundi 1^{er}

Mardi 2

Mercredi 3

Jeudi 4

Vendredi 5

Élémentaires

Férieré

Omelette 🍳🌱
Blé et ratatouille 🍲🌱
Gouda 🧀**
Flan au chocolat

Potage Crécy 🍲🌱
Poulet rôti 🍗🌱
Filet de colin sauce cajun 🐟🌱
Haricots plats 🍲
St Môret 🍷
Fruit

Salade de betteraves vinaigrette 🥗
Filet meunière ~ citron
Frites
Camembert 🧀**
Fruit 🍎**

Carottes 🥕** ~ vinaigrette 🥗
Gnocchettis 🍝🌱🌱
sauce champignons, carottes, crème 🍲
Samos
Semoule au lait

Maternelles

Férieré

Omelette 🍳🌱
Blé et ratatouille 🍲🌱
Gouda 🧀**
Flan au chocolat

Potage Crécy 🍲🌱
Poulet rôti 🍗🌱
Haricots plats 🍲
St Môret 🍷
Fruit

Salade de betteraves vinaigrette 🥗
Filet meunière ~ citron
Frites
Camembert 🧀**
Fruit 🍎**

Carottes 🥕** ~ vinaigrette 🥗
Gnocchettis 🍝🌱🌱
sauce champignons, carottes, crème 🍲
Samos
Semoule au lait

Goûter : cake aux pépites de chocolat, fruit

Goûter : pain céréales, confiture, yaourt à boire

Goûter : crêpe au chocolat, lait

Goûter : baguette, Vache qui rit 🧀, fruit

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

Détail des plats composés :

Potage Crécy : carotte, pomme de terre, crème

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée
L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.



Vacances scolaires



Ne pas hésiter à décorer de cacao en poudre ou de chocolat râpé

Mousse au chocolat

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 6 œufs bien frais
- 200g de chocolat pâtissier
- 25g de beurre
- 1 pincée de sel
- Arôme facultatif (café, vanille, zestes, menthe...)

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre et une cuillère à soupe d'eau au micro-onde, ou dans une casserole à feu doux.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Dans un saladier, battre les jaunes, y incorporer le chocolat fondu et l'arôme choisi* (facultatif).
5. Battre les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel et les incorporer délicatement au chocolat.
6. Verser dans des ramequins et les placer au réfrigérateur pendant au moins 12h. Pour une texture idéale, le mieux est de faire sa mousse la veille.

* Beaucoup d'arômes se marient à merveille avec le chocolat : du café, des zestes d'orange, de la vanille, etc...

Lundi 8

Mardi 9

Mercredi 10

Jeudi 11

Vendredi 12

Élémentaires

Radis ~ beurre
Gnocchis ~ crème tomate basilic
St Môret
Mousse chocolat

Œufs durs ~ mayonnaise
Pané blé ~ emmental
Duo haricots vert et flageolets
Petit suisse aromatisé
Fruit

Escalope de volaille ~ citron
Dos de colin ~ citron
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre
Fromage blanc
Fruit

Pomelo
Blanquette de veau
Boulettes végétariennes
sauce provençale
Riz
Chanteneige
Flan au caramel

Taboulé à la menthe
Filet de lieu sauce curry
Petit pois ~ carottes
Yaourt nature
Fruit

Maternelles

Radis ~ beurre
Gnocchis ~ crème tomate basilic
St Môret
Mousse chocolat

Œufs durs ~ mayonnaise
Pané blé ~ emmental
Duo haricots vert et flageolets
Petit suisse aromatisé
Fruit

Escalope de volaille ~ citron
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre
Fromage blanc
Fruit

Pomelo
Blanquette de veau
Riz
Chanteneige
Flan au caramel

Taboulé à la menthe
Filet de lieu sauce curry
Petit pois ~ carottes
Yaourt nature
Fruit

Goûter : baguette, chocolat, fruit

Goûter : baguette, confiture, lait fraise

Goûter : quatre-quarts, jus

Goûter : pain au lait, chocolat, fruit

Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, lait fraise

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée
L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement

Vacances scolaires

Jouons pour fêter les vacances et le printemps !

Rébus

Verte ou blanche,
je sors de terre au printemps
pour te régaler !
Je suis l'...



Charade

- Mon 1^{er} est la 2^e personne du singulier
- Je dors sur mon 2^e
- Mon 3^e est le contraire de beaucoup
- Mon tout est une fleur, star du mois d'avril !



Devinette

Je suis un insecte qui réapparaît dans les jardins au printemps.
Je suis très aimée, on dit même que je porte bonheur !
Mes ailes sont protégées par des élytres rouges à points noirs.
Je suis...



Réponses dans l'ordre des énigmes : l'asperge (as-père-jeux), la tulipe (tu-lit-peu), la coccinelle

Lundi 15

Salade de carottes à l'orange 🍷 🍷
Macaronis 🍷 🍷
sauce du chef 🍷 ~ parmesan 🍷
Edam 🍷
Crème à la vanille

Mardi 16

Colin sauce provençale 🍷
Beignets de salsifis
Coulommiers
Fruit 🍷

Mercredi 17

Salade de maïs 🍷
Sauté de bœuf 🍷 🍷 Stroganoff 🍷
Lieu sauce beurre blanc 🍷
Purée brocolis ~ pomme de terre 🍷
Petit suisse aromatisé
Fruit 🍷 🍷

Jeudi 18

Concombres vinaigrette 🍷 🍷
Omelette 🍷 🍷
Épinards à la crème ~ riz 🍷 🍷
Fromage ail et fines herbes
Tarte pomme ~ rhubarbe

Vendredi 19

Salade de pommes de terre 🍷 🍷
à l'emmental
Poulet rôti aux herbes 🍷 🍷
Croustillant au fromage
Carottes persillées 🍷 🍷
Fruit

Élémentaires

Salade de carottes à l'orange 🍷 🍷
Macaronis 🍷 🍷
sauce du chef 🍷 ~ parmesan 🍷
Edam 🍷
Crème à la vanille

Colin sauce provençale 🍷
Beignets de salsifis
Coulommiers
Fruit 🍷

Salade de maïs 🍷
Sauté de bœuf 🍷 🍷 Stroganoff 🍷
Purée brocolis ~ pomme de terre 🍷
Petit suisse aromatisé
Fruit 🍷 🍷

Concombres vinaigrette 🍷 🍷
Omelette 🍷 🍷
Épinards à la crème ~ riz 🍷 🍷
Fromage ail et fines herbes
Tarte pomme ~ rhubarbe

Salade de pommes de terre 🍷 🍷
à l'emmental
Poulet rôti aux herbes 🍷 🍷
Carottes persillées 🍷 🍷
Fruit

Maternelles

Goûter : baguette, Vache qui rit 🍷, fruit

Goûter : crêpe nature, lait

Goûter : pain au chocolat, jus

Goûter : moelleux mandarine, fruit

Goûter : viennoise au chocolat, lait fraise

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée
L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.





menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



En attendant les JO



1 anneau, 1 continent : L'Europe

En attendant les JO, l'anneau, l'continent : l'Europe

Cette semaine, le menu à thème « joue à domicile » puisque c'est l'Europe qui est mise à l'honneur ! Dans l'assiette, les saveurs feront plutôt la part belle au Sud du continent. En revanche, côté sport, c'est la **Suède et son jeune perchiste Armand Duplantis** qui seront mis en lumière. Surnommé « **Mondo** », cet athlète prodige est devenu, en remportant le **Championnat d'Europe senior 2018** à seulement 18 ans, le plus jeune champion d'Europe dans une compétition individuelle. En 2020, il **bat le record du Monde** avec un saut de 6,15 m. Aux derniers Jeux olympiques, à Tokyo, il obtient la **médaille d'or**. Enfin, à l'occasion des Championnats du Monde 2022, il **bat à nouveau le record du monde de saut en plein air** et entre ainsi dans la légende avec un saut de... **6,21 mètres** !



En 2020, il bat un record du Monde inchangé depuis 26 ans !

Lundi 22

Mardi 23

Mercredi 24

Jeudi 25

Vendredi 26

Élémentaires

Tomate vinaigrette
Navarin d'agneau au thym 🍴
Tortilla
Printanière de légumes 🍴
Yaourt brassé

Menu bio

Œufs durs 🍴🌱 ~ mayonnaise
Raviolis aux épinards à la crème 🍴
St Môret 🍴**
Fruit 🍴🌱**

Concombres sauce bulgare 🍴
Merguez 🍴🌱
Filet meunière ~ citron
Pommes de terre rissolées
Vache qui rit 🍴
Compote pomme ~ poire 🍴

Menu spécial Europe

Salade de pâtes 🍴 à l'italienne 🌱🍴
Croque-monsieur
Croque-fromage
Salade verte
Yaourt à la grecque
Pasteis de nata

Nuggets de poisson
Riz 🍴 et fondue de poireaux 🍴
Cantal 🍴**
Fruit 🍴**

Maternelles

Tomate vinaigrette
Navarin d'agneau au thym 🍴
Printanière de légumes 🍴
Yaourt brassé

Menu bio

Œufs durs 🍴🌱 ~ mayonnaise
Raviolis aux épinards à la crème 🍴
St Môret 🍴**
Fruit 🍴🌱**

Concombres sauce bulgare 🍴
Merguez 🍴🌱
Pommes de terre rissolées
Vache qui rit 🍴
Compote pomme ~ poire 🍴

Menu spécial Europe

Salade de pâtes 🍴 à l'italienne 🌱🍴
Croque-monsieur
Salade verte
Yaourt à la grecque
Pasteis de nata

Nuggets de poisson
Riz 🍴 et fondue de poireaux 🍴
Cantal 🍴**
Fruit 🍴**

Goûter : brioche au chocolat, fruit 🍴

Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, jus

Goûter : Prince, lait, fruit

Goûter : madeleines, yaourt à boire, fruit

Goûter : baguette, beurre, compote

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

La baguette est à base de farine Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

? **Détail des plats composés :**
Salade de pâtes à l'italienne : penne, basilic, mozzarella

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée
L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur syrec-92.fr ou en scannant le QR code situé en entête.

