Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 3 au 7 mars 2025

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Les haricots blancs du jeudi 6 seront cuisinés à la sauce tomate

Lingot, mojette, tarbais : zoom sur les haricots blancs

Le **haricot blanc**, appelé aussi **haricot sec** ou **haricot à écosser**, est originaire d'**Amérique du Sud**. Il est arrrivé en Europe à la **fin du XVIe siècle** par l'intermédiaire des navigateurs conquérants ainsi que toutes les variétés de haricots. Comme son cousin le petit pois, **le haricot blanc s'écosse** pour ne consommer que les **graines**, tandis que toute la cosse des **haricots verts** et **haricots mange-tout** se mange. C'est **une légumineuse nutritive**, prisée des végétariens et des sportifs pour **sa richesse en protéines et en fibres**. Certaines variétés sont **protégées ou labellisées** comme le **tarbais**, la **mojette de Vendée** ou le **lingot de Castelnaudary**, ingrédient phare du fameux **cassoulet**. Les haricots à la tomate servis jeudi 6 sont l'un des aliments préférés des anglais… au petit-déjeuner !

Comme les petits pois, les haricots blancs s'écossent

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Élémentaires	Betteraves AB ** Lasagnes aux 7 légumes Vache qui rit AB ** Fruit AB **	Omelette AB Frites Yaourt nature AB ** Fruit AB **	Potage de légumes ? Gratin de céréales aux petits légumes Petits suisses Fruit AB	Salade verte Filet de poisson sauce cajun Haricots blancs AB à la tomate Camembert Semoule au lait	Taboulé AB à la menthe Steak haché AB Nuggets blé Haricots verts à la portugaisen AB Fromage blanc AB **
Maternelles	Betteraves AB ** Lasagnes aux 7 légumes Vache qui rit AB ** Fruit AB **	Omelette AB Frites Yaourt nature AB ** Fruit AB **	Potage de légumes ? Gratin de céréales aux petits légumes Petits suisses Fruit AB	Salade verte Filet de poisson sauce cajun Haricots blancs AB à la tomate Camembert Semoule au lait	Taboulé AB à la menthe Steak haché AB Haricots verts à la portugaisen AB Fromage blanc AB **
	Goûter : baguette, confiture, jus	*Goûter : gaufre, lait fraise*	*Goûter : crêpe au chocolat, jus*	*Goûter : viennoise, confiture, pomme* AB	*Goûter : baguette, 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**

Produit certifié **HVE**

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

? **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*
Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Au Syrec, les lentilles sont toujours bio et locales !

Un spécialité indienne à partir de lentilles locales et bio

Cette semaine, le Syrec propose son **menu mensuel bio**. Que ce soit avec la **certification française AB** ou l'**Eurofeuille européenne**, les produits bio sont facilement identifiables par les consommateurs. Ces deux labels, délivrés par **des organismes certificateurs indépendants**, garantissent un niveau de qualité ainsi qu'**un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité**. Le plat principal servi le **mardi 11** est un **dahl de lentilles maison**. Bien qu'il s'agisse d'**une spécialité indienne** haute en goût et en couleurs, **les lentilles sont d'origine locale**. Au Syrec, nous avons à cœur de nous approvisionner auprès de producteurs locaux, notamment pour **les légumineuses**.

Le dahl de lentilles du mardi 11 sera servi avec du riz bio

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Élémentaires	Pommes de terre à la piémontaise ? Sauté de veau aux oignons Omelette au fromage Carottes au jus Saint Môret ** Fruit **	**Menu bio** Dahl de lentilles Riz Fromage blanc ** Fruit **	Potage Dubarry ? Filet de poisson pané ~ citron Printanière de légumes Yaourt aromatisé Fruit	Chou rouge vinaigrette au miel Crêpes au fromage Blé et Ratatouille Cantal ** Crème au chocolat	Tartiflette à la dinde Tartiflette végétarienne Salade verte Yaourt Purée de pomme
Maternelles	Pommes de terre à la piémontaise ? Sauté de veau aux oignons Carottes au jus Saint Môret ** Fruit **	**Menu bio** Dahl de lentilles Riz Fromage blanc ** Fruit **	Potage Dubarry ? Filet de poisson pané ~ citron Printanière de légumes Yaourt aromatisé Fruit	Chou rouge vinaigrette au miel Crêpes au fromage Blé et Ratatouille Cantal ** Crème au chocolat	Tartiflette à la dinde Salade verte Yaourt Purée de pomme
	Goûter : baguette, beurre, compote	*Goûter : viennoise chocolat, purée de fruits*	*Goûter : baguette, chocolat, yaourt à boire*	*Goûter : Doowap, 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**

Produit certifié **HVE**

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

? **Pommes de terre à la piémontaise :** pomme de terre, tomate, œuf dur, mayonnaise

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*

Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 17 au 21 mars 2025

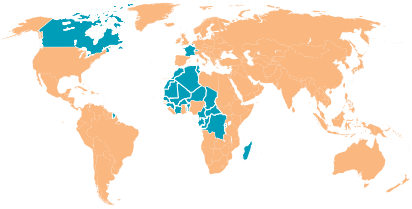
Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Le 20 mars, c'est la Journée Mondiale de la francophonie !

La francophonie désigne l'ensemble des personnes et institutions qui utilisent **le français dans le monde**. La **France d'outre-mer** est elle-même présente sur toute la planète : dans le **Pacifique** (Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna, Polynésie française), dans l'**océan indien** (Mayotte, La Réunion), en **Amérique du Nord** (St-Pierre-et-Miquelon), dans **les Caraïbes** (Martinique, Guadeloupe, St-Martin, St-Barthélémy) et en **Amérique du Sud** (Guyane). La **Belgique**, la **Suisse**, le **Luxembourg** et **Monaco** sont aussi francophones, ainsi que les canadiens de la province de **Québec**. De très nombreux **pays d'Afrique** ont le français comme **langue officielle** comme le **Bénin**, la **République démocratique du Congo**, la **Côte d'Ivoire** ou le **Sénégal**.

francophonie



Le français est la langue officielle unique ou secondaire

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Élémentaires	Taboulé à la menthe Poisson à la Parisienne Duo petits pois ~carottes Chanteneige ** Flanby	Boulettes de bœuf Marengo Omelette Haricots verts persillés Petit suisse nature Fruit **	Salade verte Poulet rôti ~ ketchup Beignets de calamars ~ sauce béarnaise Pommes de terre sautées Yaourt Compote pomme ~ poires	Betteraves ** Nuggets de blé Gratin chou-fleur ~ pommes de terre Fruit **	Salade de pois chiche à la menthe Macaronis sauce du Chef ~ parmesan Comté ** Flan au caramel
Maternelles	Taboulé à la menthe Poisson à la Parisienne Duo petits pois ~carottes Chanteneige ** Flanby	Boulettes de bœuf Marengo Haricots verts persillés Petit suisse nature Fruit **	Salade verte Poulet rôti ~ ketchup Pommes de terre sautées Yaourt Compote pomme ~ poires	Betteraves ** Nuggets de blé Gratin chou-fleur ~ pommes de terre Fruit **	Salade de pois chiche à la menthe Macaronis sauce du Chef ~ parmesan Comté ** Flan au caramel
	Goûter : viennoise chocolat, fruit	*Goûter : quatre-quarts, lait*	*Goûter : baguette, Vache qui rit, fruit*	*Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, jus*	*Goûter : crêpe 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**

Produit certifié **HVE**

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*
Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 24 au 28 mars 2025

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Le couscous merguez, un incontournable de la cuisine maghrébine

Cette semaine, le Syrec rend hommage à la cuisine orientale

Vendredi 28 mars, la cuisine orientale sera à l'honneur au Syrec ! Le plat principal sera **un couscous**, la star des **spécialités nord africaine** inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'**UNESCO**. **La semoule de blé dur** cuite à la vapeur sera servie avec **un ragoût de légumes traditionnel** (courgettes, oignons, pois chiche, carottes, navets…), agrémenté de **merguez**. Côté dessert, **les pâtisseries orientales, riches en miel, amandes, dattes, noix, pistaches,** etc, sont un véritable pêcher mignon ! Même leurs noms sont savoureux. Parmi les plus connus, on retrouve les **baklavas**, à base de feuilleté et de noix, les **cornes de gazelle**, en forme de demi-lune, les **makrouts**, à base de semoule et de dattes, ou encore les **ghribas**, de petits gâteaux ronds à la semoule.

Les pâtisseries orientales sont gourmandes et très variées

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Élémentaires	Filet de colin sauce estragon Purée carotte ~ pomme de terre Yaourt ** Fruit **	Betteraves ** Tarte des alpages comté beaufort Salade verte Fromage blanc aromatisé Fruit	Potage de légumes au Kiri ? Steak haché Croustillant au fromage Flageolets Fruit	Concombres ** Lasagnes légumes du soleil ~ mozzarella Yaourt vanille Galette St Michel	**Menu oriental** Carottes râpées à l'orange Couscous merguez Couscous végétarien Semoule ~ légumes et sauce Chanteneige ** Pâtisserie orientale
Maternelles	Filet de colin sauce estragon Purée carotte ~ pomme de terre Yaourt ** Fruit **	Betteraves ** Tarte des alpages comté beaufort Salade verte Fromage blanc aromatisé Fruit	Potage de légumes au Kiri ? Steak haché Flageolets Fruit	Concombres ** Lasagnes légumes du soleil ~ mozzarella Yaourt vanille Galette St Michel	**Menu oriental** Carottes râpées à l'orange Couscous merguez Semoule ~ légumes et sauce Chanteneige ** Pâtisserie orientale
	Goûter : baguette, confiture, lait chocolaté	*Goûter : Doowap, jus*	*Goûter : viennoise au chocolat,compote*	*Goûter : baguette, beurre, fruit*	*Goûter : quatre-quarts, yaourt à boire, 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**

Produit certifié **HVE**

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

? **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*
Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Les gnocchi, ces chouchous venus d'Italie

Les enfants raffolent des **gnocchi**, comme de la plupart des **pâtes alimentaires** ! **Originaires d'Italie**, les gnocchi sont le plus souvent façonnés avec **un mélange de farine de blé et de purée de pomme de terre**. Néanmoins, ils étaient présents dans la cuisine italienne avant même l'arrivée de ce fameux tubercule en Europe. À base de chapelure, ils étaient alors composés d'autres purées de légumes comme la **citrouille**, la **carotte**, les **blettes**, etc. Dans le commerce, les gnocchi sont le plus souvent déjà cuits à l'eau et **prêts à être poêllés** ou **cuisinés en sauce**, comme ceux servis au Syrec le **vendredi 4** avec une **crème de tomate au basilic**. Avec un peu de patience, il est aussi possible de façonner ses propres gnocchi. Miam !

	Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Élémentaires	Salade de lentilles Pizza aux 3 fromages emmental, mozzarella, camembert Salade verte Semoule au lait	Poulet rôti Quenelles natures sauce Nantua Röstis de légumes Gouda ** Fruit **	Potage Darblay ? Sauté de bœuf aux olives Poisson meunière ~ citron Haricots verts persillés Saint Môret Banane	Filet de colin sauce beurre blanc Frites Camembert Fruit **	Carottes râpées ~ vinaigrette au miel Gnocchi crème tomate basilic Samos Éclair au chocolat
Maternelles	Salade de lentilles Pizza aux 3 fromages emmental, mozzarella, camembert Salade verte Semoule au lait	Poulet rôti Röstis de légumes Gouda ** Fruit **	Potage Darblay ? Sauté de bœuf aux olives Haricots verts persillés Saint Môret Banane	Filet de colin sauce beurre blanc Frites Camembert Fruit **	Carottes râpées ~ vinaigrette au miel Gnocchi crème tomate basilic Samos Éclair au chocolat
	Goûter : baguette, chocolat, fruit	*Goûter : cake pépites de chocolat, jus*	*Goûter : pain céréales, confiture, yaourt à boire*	*Goûter : crêpe au chocolat, lait*	*Goûter : baguette, Vache Picon, 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**

Produit certifié **HVE**

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

? **Potage Darblay :** julienne de légumes, pommes de terre, cerfeuil

** 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*
Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 7 au 11 avril 2025

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Le radis rond ou radis cerise est le premier à arriver sur les marchés. On aime sa jolie couleur rouge et son absence de piquant !

Bienvenue aux fruits et légumes nouveaux du printemps

Verdure, couleurs, odeurs et fleurs : au mois d'avril, la nature renaît de façon éclatante ! Sur les étals, les premières **gariguettes** indiquent que **le printemps s'installe**. Au côté de ces **fraises** emblématiques, la **rhubarbe** fait aussi son grand retour. Le fond de l'air étant encore un peu frais, les fruits de l'hiver comme les **kiwis** et les **agrumes** sont encore là pour assurer nos apports en **vitamine C**. Côté crudités, on apprécie particulièrement la douceur et le croquant des **jeunes carottes** et **radis nouveaux**. Pour les légumes cuits, on se régale d'**asperges** et de **petits pois** ou encore d'**épinards frais**. De quoi faire le plein de **vitamines, minéraux**, **fibres...** et de couleurs dans l'assiette, de l'entrée au dessert !

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Élémentaires	Radis ~ beurre Omelette Lentilles au jus Cantal ** Mousse chocolat	Pané de blé emmental Printanière de légumes Petit suisse aromatisé Fruit **	Potage de petits légumes Escalope de volaille viennoise ~ citron Filet meunière ~ citron Gratin chou-fleur ~ pommes de terre Fromage blanc aromatisé	Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce curry Carottes fondantes Fruit **	Concombres ** Blanquette de veau Falafels sauce provençale Pommes de terre sautées Chanteneige ** Liégeois à la vanille
Maternelles	Radis ~ beurre Omelette Lentilles au jus Cantal ** Mousse chocolat	Pané de blé emmental Printanière de légumes Petit suisse aromatisé Fruit **	Potage de petits légumes Escalope de volaille viennoise ~ citron Gratin chou-fleur ~ pommes de terre Fromage blanc aromatisé	Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce curry Carottes fondantes Fruit **	Concombres ** Blanquette de veau Pommes de terre sautées Chanteneige ** Liégeois à la vanille
	Goûter : baguette, chocolat, fruit	*Goûter : baguette, confiture, lait fraise*	*Goûter : quatre-quarts, jus, fruit*	*Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, lait fraise*	*Goûter : pain au lait, confiture, 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**

Produit certifié **HVE**

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*
Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

VILLENEUVE la-Garenne

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 14 au 18 avril 2025

Vacances scolaires

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Jouons avec les mots du printemps !

Une énigme qui ne manque pas de piquant

Je suis un légume racine rose et croquant. On me consomme le plus souvent simplement avec du pain et du beurre. Je suis…

Charade des champs

- Le lait sort de la vache par mon premier
- Mon deuxième coule dans nos veines
- Nous dormons sur mon troisième
- Mon tout est une fleur jaune très commune à partir du mois d'avril

Des fruits et légumes cachés dans nos expressions

Beaucoup d'expressions imagées contiennent des fruits et légumes : ne plus avoir un radis, raconter des salades, ramener sa fraise, avoir un cœur d'artichaut, avoir un petit pois dans la tête, avoir la pêche, s'occuper de ses oignons, être une grande asperge,… Amuse-toi à en trouver d'autres, il en existe plein !

Réponses dans l'ordre des jeux : je suis un radis ; le pissenlit (pis, sang, lit)

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Élémentaires	Salade de carottes Gnocchi sauce du Chef ~ parmesan Edam Crème à la vanille	Colin sauce provençale Riz pilaf Yaourt Fruit	Salade de betteraves et maïs Sauté de bœuf sauce guardian Lieu au beurre blanc Beignets de chou- fleur Petit suisse aromatisé Fruit	Concombres Tortilla de pomme de terre Épinards à la crème Fromage frais ail et fines herbes Tarte pomme ~ rhubarbe	Salade de pommes de terre Poulet rôti aux herbes Pané de blé à l'emmental Petits pois à la française Fruit
Maternelles	Salade de carottes Gnocchi sauce du Chef ~ parmesan Edam Crème à la vanille	Colin sauce provençale Riz pilaf Yaourt Fruit	Salade de betteraves et maïs Sauté de bœuf sauce guardian Lieu au beurre blanc Beignets de chou- fleur Petit suisse aromatisé Fruit	Concombres Tortilla de pomme de terre Épinards à la crème Fromage frais ail et fines herbes Tarte pomme ~ rhubarbe	Salade de pommes de terre Poulet rôti aux herbes Petits pois à la française Fruit
	Goûter : baguette, Vache qui rit, fruit	*Goûter : crêpe naure, lait*	*Goûter : pain au chocolat, jus*	*Goûter : baguette, confiture, fruit*	*Goûter : viennoise 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**

Produit certifié **HVE**

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)

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Syrec
SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 21 au 25 avril 2025

Vacances scolaires

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

La chasse aux œufs, un moment à la fois ludique et gourmand !

La chasse aux œufs est ouverte !

Les petits gourmands raffolent de **Pâques.** Pas étonnant : le **chocolat** est au cœur de la fête dans les pays occidentaux ! La forme de l'**œuf** s'est naturellement imposée comme symbole de la **renaissance**. Les **chasses aux œufs** s'organisent **en famille** mais aussi dans **certains lieux publics** (parcs municipaux, zoos, musées…). Mais qui donc dépose mystérieusement des œufs dans les jardins pour le plus grand plaisir des enfants ? En France, ce sont traditionnellement les **cloches** qui assurent la livraison. Aux États-Unis et chez les anglo-saxons, c'est le **Lapin de Pâques** qui fait sa tournée. En Allemagne c'est un **lièvre**, mais dans certaines provinces il est aussi question d'un **renard**, voire d'une **cigogne**... Peu importe tant qu'ils n'oublient surtout pas de passer !

Dans toute l'Europe de l'Est, de vrais œufs sont décorés

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Élémentaires	Férié	Raviolis aux légumes Fromage blanc AB ** Fruit AB local ** Galette bretonne	Tomate à la feta Merguez Label Rouge maison Croustillant au fromage Potatoes Compote pomme ~ poire AB	Filet meunière ~ citron Riz pilaf AB maison et ratatouille maison Cantal AOP ** Fruit AB ** Goûter : gaufre au sucre, jus	Salade de pâtes AB à l'italienne ? maison Croque-monsieur de dinde Croque-fromage Salade verte Fromage blanc AB ** Fruit Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, grenadine
Maternelles	Férié	Raviolis aux légumes Fromage blanc AB ** Fruit AB local ** Galette bretonne	Tomate à la feta Merguez Label Rouge maison Potatoes Compote pomme ~ poire AB	Filet meunière ~ citron Riz pilaf AB maison et ratatouille maison Cantal AOP ** Fruit AB **	Salade de pâtes AB à l'italienne ? maison Croque-monsieur de dinde Salade verte Fromage blanc AB ** Fruit

Goûter : Prince, 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**

Produit certifié **HVE**

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

? **Salade de pâtes à l'italienne :** penne AB, mozzarella, basilic, vinaigrette aux tomates séchées

** Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée*

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

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Crêpes gratinées au fromage

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 crêpes salées*
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 300 ml de lait
- Sel, poivre, muscade (facultatif)
- 140 g de fromage râpé

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Hors du feu, ajouter la farine, mélanger.
2. Ajouter le lait, mélanger à nouveau et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer.
3. La sauce béchamel est prête lorsqu'elle nappe la cuillère. Assaisonner à votre goût.
4. Sur chaque crêpe, étaler 2 cuillères de béchamel et saupoudrer de fromage râpé.
5. Au fur et à mesure, rouler les crêpes et les placer dans un plat à gratin beurré.
6. Faire gratiner au four à 180°C jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

** Vous pouvez faire vos crêpes maison ou acheter une préparation (veillez alors à ce que la pâte ne soit pas sucrée). Cette recette se suffit en elle-même, mais libre à vous d'y ajouter champignons, jambon, oignons, etc…*

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	Vendredi 2
Élémentaires	Taboulé à l'oriental Omelette Haricots verts Comté ** Fruit **	Salade de pois chiche à la menthe Crêpe au fromage Carottes Vichy Yaourt nature ** Fruit **	Concombres à la ciboulette Filet de colin sauce curry Lentilles Chanteneige Mousse au chocolat	Férié	Salade de tomate ~ vinaigrette basilic Steak haché Tortilla Printanière de légumes Yaourt brassé
Maternelles	Taboulé à l'oriental Omelette Haricots verts Comté ** Fruit **	Salade de pois chiche à la menthe Crêpe au fromage Carottes Vichy Yaourt nature ** Fruit **	Concombres à la ciboulette Filet de colin sauce curry Lentilles Chanteneige Mousse au chocolat	Férié	Salade de tomate ~ vinaigrette basilic Steak haché Printanière de légumes Yaourt brassé
	Goûter : baguette, chocolat, jus	*Goûter : quatre-quarts, lait fraise*	*Goûter : pain au lait, grenadine, fruit*	*Goûter : viennoise, pâte à tartiner, compote*	*Goûter : brioche 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**

Produit certifié **HVE**

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*
Assaisonnement à part

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 élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires