



Menus des écoles et accueils de Loisirs Semaine du 3 au 7 novembre 2025



mis à jour quotidiennement



Soupes, potages et velouté : des cousins réconfortants

Nous ne faisons pas toujours la différence entre soupe et potage, pourtant à l'origine il y en avait bien une. Ce n'est pas tant la recette elle-même qui les définit mais le moment du repas où ils sont servis. Traditionnellement, la soupe est soit une entrée, soit un plat unique. Dans ce cas, elle contient des protéines végétales ou animales, comme la garbure du Sud-Ouest ou la harira marocaine. Le potage est un plat de résistance populaire composé de légumes cuits à l'eau avec un peu de graisse, souvent épaissis avec du pain ou plus récemment des pâtes. Il a donné son nom au jardin potager et ne contient par définition que des légumes. Le velouté quant à lui est un potage mixé fin et lié à la crème ou à l'œuf, composé la plupart du temps d'un seul légume.



Châtaigne ou champignons : les veloutés de saison

Lundi 3

Betteraves

Gnocchis sauce tomate 🐴

Liégeois au chocolat

Fruit AB **

Mardi 4

Concombres A ** Raviolis au fromage

Fromage blanc A **

Purée pomme ~ poire 🌸 Petits beurre

Mercredi 5

Boulettes de bœuf 🙉 sauce aurore 😩 Boulettes de pois chiche sauce aurore

Duo carottes ~ haricots 🏟

Saint-Nectaire Semoule au lait

Jeudi 6

Potage de légumes verts 😩 Filet de poisson sauce cajun 🐴

Röstis de léaumes

Gouda 🕮 ** Fruit A | | | **

Vendredi 7

Émincé de poulet sauce crème 🚱 🐴

Pépites de colin d'Alaska Pommes de terre persillées 🐴

Yaourt à la vanille 📠 Fruit

Betteraves

Gnocchis sauce tomate 🐴

Liégeois au chocolat Fruit AB **

Concombres A **

Raviolis au fromage

Fromage blanc A ** Purée pomme ~ poire (*) Petits beurre

Boulettes de bœuf 🕸 sauce aurore 😩

Duo carottes ~ haricots 🈩 Saint-Nectaire Semoule au lait

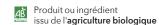
Œufs durs 🏗 📠 mayonnaise

Filet de poisson sauce cajun 🧌

Röstis de légumes Gouda A ** Fruit A O **

Émincé de poulet sauce crème 🚱 🐴

Pommes de terre persillées 🎒 Yaourt à la vanille 🙉 Fruit





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

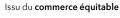


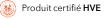
Produit ou ingrédient AOP ou IGP

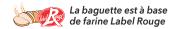








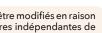




Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

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 146)
- ** 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.













Nenus des écoles et accueils de loisirs Semaine du 10 au 14 novembre 2025





Des mots pour dire la Grande Guerre

Le 11 novembre 1918 est déclarée l'armistice de la Première Guerre mondiale. Elle ne s'est appelée ainsi qu'après qu'il y en a eu... une seconde! Entre les deux querres mondiales, ces quatre ans de conflit étaient qualifiés de « Grande guerre » tant pour le nombre de pays impliqués que l'ampleur des pertes humaines. Elle était aussi surnommée alors la **« Der des ders »**, car il paraissait inimaginable qu'une seconde querre mondiale se produise... L'expression **« poilus »** qualifiait les soldats montés au front comme des hommes virils. Les **« queules** cassées » désignaient les soldats blessés par des éclats d'obus. Enfin, la tradition d'une « tombe du Soldat inconnu », symbolisant tous les morts d'un même conflit, est également issue de la Première guerre mondiale.

Lundi 10

Mardi II

Mercredi 12

Vendredi 14

Taboulé 🏥 Pizza bolognaise végétarienne Salade iceberg Fromage blanc aromatisé

Férié

Tarti'thon Lasagnes aux légumes du soleil Mousse au chocolat Fruit

Salade maïs surimi 🐴 Sauté de bœuf 🕸 sauce chasseur 😩 Blanquette de poisson 😩 Potatoes

Jeudi 13

Vache qui rit 🔠 ** Tarte aux pommes

Filet meunière ~ citron Lentilles au jus 🔠 🔘 🐴 Comté 🍩 ** Fruit AB **

Potage de légumes verts 🎒 Pizza bolognaise végétarienne Salade iceberg Fromage blanc aromatisé

Férié

Tarti'thon Lasagnes aux légumes du soleil Mousse au chocolat Fruit

Salade maïs surimi 🤔 Sauté de bœuf 🕸 sauce chasseur 🐴 Potatoes Vache qui rit A **

Tarte aux pommes

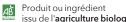
Filet meunière ~ citron Lentilles au jus 📠 🔘 🐴 Comté 🍩 ** Fruit Ai **

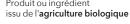
Goûter : baguette, bûche aux deux laits, fruit

Goûter: marbré au chocolat, compote, sirop

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter: baguette, pâte à tartiner, lait

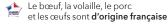




Plat maison conçu et mitonné au Syrec

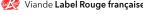
ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit local issu de la région Île-de-France

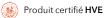




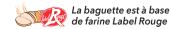








Produit Fermier



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

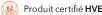
- * Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465
- ** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles 💒 Assaisonnement à part



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.



Produit ou ingrédient AOP ou IGP





Menus des écoles et accueils de Loisirs Semaine du 17 au 21 novembre 2025



mis à jour quotidiennement



Le Mexique, le pays où même les morts se célèbrent en couleurs!

Ce mois-ci, le Syrec rend hommage au **Mexique**! Chaque année, les mexicains inaugurent le mois de novembre avec l'une de leurs fêtes les plus populaires : Día de Muertos, le Jour des Morts. S'il se célèbre entre le 31 octobre et le 2 novembre, respectant ainsi la commémoration des morts chez les catholiques, le Día de Muertos est surtout très imprégné des traditions indigènes du Mexique et c'est une fête joyeuse! Les cavaleras, représentation de têtes de mort très colorées, en sont un symbole incontournable. Cette fête est aussi l'occasion de rendre hommage à ses proches et il est courant d'offrir des cadeaux à sa famille et à ses amis, comme des petits crânes en sucre. Depuis 2008, le Día de Muertos est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.



Enfant maquillée en cavalera pour le Día de Muertos

Lundi 17

Macédoine à la Russe 😩 Omelette 1 A Haricots verts 🈩 Semoule au lait Fruit AB | | **

Mardi 18

Sauté de bœuf As sauce aux olives 🈩 Filet de poisson sauce Nantua 😩 Carottes fondantes (9) Pointe de Brie Fruit 👫

Mercredi 19

Potage Darblay ? 🎒 Filet de poisson aux corns flakes Écrasé de pommes de terre 😩 Petits suisses Fruit

Jeudi 20

Menu spécial Mexique

Guacamole ~ tortilla Chili con carne 😩 Chili sans viande Riz 🜃 🐴 Yaourt à boire aromatisé

Vendredi 21

Salade de betteraves 🖾 🖰 ** Poulet rôti 🦚 🐴 Crousti'blé Gratin brocolis ~ pomme de terre 🎒

Chanteneige A ** Flanby

Macédoine à la Russe 😩 Omelette 1 A Haricots verts 🐴 Semoule au lait Fruit # | | | **

Sauté de bœuf 🗗 sauce aux olives 😩 Carottes fondantes (a)

> Pointe de Brie Fruit 👫

Crêpe au fromage

Filet de colin coco curry (a) Haricots verts (4) Petits suisses Fruit

Goûter: pain au lait pépites, compote, sirop

Guacamole ~ tortilla Chili con carne Riz 🜃 🐴 Yaourt à boire aromatisé

Menu spécial Mexique

Salade de betteraves 🙉 👜 ** Poulet rôti 🐼 😩

Gratin brocolis ~ pomme de terre 🏟 Chanteneige A ** Flanby

Goûter: cake breton, lait, fruit

Goûter: baguette, chocolat, jus

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

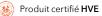


Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française











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,

- * Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465
- ** 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.



Menus des écoles et accueils de loisies Semaine du 24 au 28 novembre 2025



mis à jour quotidiennement



Un gâteau qui se mange en un éclair!

Ces gateaux aux noms rigolos

Le brownie servi ce jeudi ne tient pas son nom de sa couleur brown (marron en anglais), mais du brownie, un petit elfe de maison écossais. **L'éclair** est si facile à tenir pour un gâteau à la crème que son nom indique simplement qu'il se mange... en un éclair! Sa cousine la religieuse, avec ses deux choux superposés, ressemble à une nonne en voile noir et col blanc, d'où son nom. Le Paris-Brest, lui, tient son nom et sa forme d'une course cycliste du même nom. Côté traduction, les pâtissiers se simplifient aussi souvent la vie. Le gâteau chinois, brioche roulée en escargot, s'appelait en allemand Schneckenkuchen (littéralement gâteau en escargot). Considérant que son nom était aussi imprononcable que du chinois, il a été rebaptisé... gâteau chinois.



La forme du Paris-Brest rend hommage à la roue

Lundi 24

Menu bio

Dahl de lentilles A O

Riz 🗗 🍅

Kiri AB **

Fruit A | | | | **

Mardi 25

Concombres A ** Escalope de volaille panée ~ citron Omelette 1 Ai

Petits pois ~ carottes 🎒

Yaourt A **

Fruit AB **

Mercredi 26

Salade de maïs au thon 👜 Croustillant de fromage

Pâtes curvi rigatti 🗗 sauce tomate 📋 Fruit

Jeudi 27

Salade d'automne au Butternut 🤔

Steak haché de bœuf 🗗 ~ ketchup 😩 Palet végétarien ~ ketchup

Chou fleur 📠 ~ pommes de terre 😩 Brownie au chocolat Crème anglaise

Vendredi 28

Salade de carottes 🖾 😩 **

Filet de colin sauce aux agrumes 🎒 Beignets de salsifis

Fromage blanc aromatisé 📠

Menu bio

Dahl de lentilles 🗃 🔘 🐴

Riz 🕸 🧌

Kiri AB **

Fruit A | | | | | **

Concombres 48 ** Escalope de volaille panée ~ citron

Petits pois ~ carottes 😩

Yaourt Ai ** Fruit AB **

Pâtes curvi rigatti 🗗 sauce tomate 🤔 Fruit

Salade d'automne au Butternut 🤔 Steak haché de bœuf 🗗 ~ ketchup 😩

Chou-fleur 📠 ~ pommes de terre 🐴 Brownie au chocolat Crème anglaise

Salade de carottes 🖾 😩 **

Filet de colin sauce aux agrumes 😩 Beignets de salsifis

Fromage blanc aromatisé 🗥

Goûter : baguette, pâte à tartiner, sirop

Goûter : crêpe au chocolat, fruit, sirop

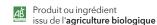
Goûter: pain au lait, chocolat, lait

Salade de maïs au thon 😩

Croustillant de fromage

Goûter: baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter: pain aux céréales, St Môret, jus





Plat maison conçu et mitonné au Syrec

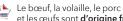




Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives



Produit ou ingrédient AOP ou IGP

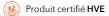


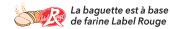
et les œufs sont d'origine française











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 146)
- ** 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.



mis à jour quotidiennement

Le goûter : de l'énergie pour tenir jusqu'au dîner

Le goûter est une collation prise par les enfants (et parfois par les grands !) entre le déjeuner et le dîner. Son nom populaire a longtemps été le « quatre heures » car c'est à cette heure-ci qu'il était souvent servi notamment dans les écoles. Traditionnellement, il était constitué d'une tartine de beurre ou de confiture, accompagné d'une boisson (sirop, jus, lait, thé...). Le rôle du goûter étant de redonner de l'énergie aux enfants pour qu'ils tiennent jusqu'au dîner, il est essentiel qu'il contienne des sucres lents. Les enfants alternent régulièrement entre pain, baquette viennoise et viennoiseries, et côté boissons entre lait, sirop ou jus. Nous proposons en alternance beurre, confiture ou pâte à tartiner mais aussi régulièrement du fromage, voire une compote ou un fruit.



Lundi ler

Mardi 2

Mercredi 3

Jeudi 4 Vendredi 5

Salade de betteraves

Gnocchis sauce tomate

Petit croq 📠 ** Fruit bio 🗗 **

Concombres 🜃 Raviolis au fromage

Fromage blanc Purée pomme ~ poire (8) Madeleine

Boulettes de bœuf 🙀 sauce aurore 😩 Boulettes de pois chiche sauce aurore

> Duo carottes ~ haricots 🎒 Saint-Nectaire Mousse au chocolat

Potage de légumes verts 😩 Filet de poisson sauce cajun 📋

Röstis de léaumes Gouda 48 **

Émincé de poulet sauce crème 🚱 😩 Pépites de colin d'Alaska

> Pommes de terre persillées 🐴 Yaourt à la vanille 🔠 Fruit

Salade de betteraves

Gnocchis sauce tomate

Petit croa 🙉 ** Fruit bio 🗗 **

Concombres 🔠 Raviolis au fromage

Fromage blanc Purée pomme ~ poire (*) Madeleine

Boulettes de bœuf 🚯 sauce aurore 😩

Goûter: pain au chocolat, sirop, fruit

Duo carottes ~ haricots 🈩 Saint-Nectaire Mousse au chocolat

Œufs durs 🏗 🖾 mayonnaise Filet de poisson sauce cajun 🏥

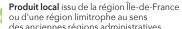
Röstis de légumes Gouda A ** Fruit A | 0 | **

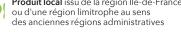
Émincé de poulet sauce crème 🚱 😩

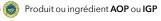
Pommes de terre persillées 🈩 Yaourt à la vanille 🜃 Fruit

Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique







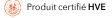


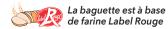












Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

- * Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465
- ** 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.



Menus des écoles et accueils de loisirs Semaine du 8 au 12 décembre 2025



mis à jour quotidiennement



Beignets de chou-fleur Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 chou-fleur
- 3 œufs
- 150 q de farine
- 10 cl de lait
- Persil frais, curry en poudre
- Sel et poivre et huile de friture

- 1. Détailler le chou-fleur en fleurettes. Le faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter.
- 2. Mettre la farine dans un saladier, faire un puits. Y casser et incorporer les œufs un par un.
- 3. Incorporer le lait progressivement. La quantité de lait est à ajuster selon la consistance de la pâte : elle doit napper une cuillère.
- 4. Ajouter une cuillère à café de curry et le persil finement ciselé, saler poivrer à votre goût.
- 5. Faire chauffer l'huile dans votre friteuse ou dans une grande poêle. Tremper chaque fleurette de chou-fleur dans la pâte à beignets puis les plonger dans l'huile bien chaude. Faire cuire jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Égoutter et déposer sur du papier absorbant. Déguster chaud.

Lundi 8

Mardi 9

Mercredi 10

Vendredi 12

Salade de pommes de terre au thon 🈩

Pizza des cimes Salade verte Fromage blanc aromatisé Rillettes de thon

Sauté de dinde fermière sauce charcutière 🐴

Falafels à la sauce tomate 😩 Coquillettes 📠 🐴

Yaourt à la fraise 🙉 Fruit AB | | **

Potage de potiron 🤔 Omelettes 1 au fromage Beignets de chou-fleur

Fruit

Carottes râpées 📠 😩 ** Sauté de bœuf 🗗 sauce quardiane 🐴 Filet de lieu sauce citronnée 😩

Jeudi II

Potatoes Vache qui rit 48 ** Île flottante

Filet de poisson Corn flakes

Lentilles au jus 📠 💚 🏥 Comté @ **

Fruit A **

Salade de pommes de terre au thon 🎒

Pizza des cimes Salade verte Fromage blanc aromatisé Rillettes de thon

Sauté de dinde fermière sauce charcutière 😩

> Coquillettes 🗃 🐴 Yaourt à la fraise 🙉

Fruit Ai | | **

Potage de potiron 😩 Omelettes 1 au fromage

Beignets de chou-fleur Fruit

Goûter: marbré au chocolat, compote, sirop

Carottes râpées 📠 😩 ** Sauté de bœuf 🗗 sauce quardiane 😩

> **Potatoes** Vache qui rit A ** Île flottante

Filet de poisson Corn flakes

Lentilles au jus 📠 🔘 👜

Comté 🍩 ** Fruit AB **

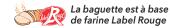
Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

Viande Label Rouge française

Produit Fermier

Issu du commerce équitable

Produit certifié HVE



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

** 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.





Produit ou ingrédient AOP ou IGP

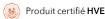
issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit local issu de la région Île-de-France

Produit ou ingrédient





nenus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



mis à jour quotidiennement



Fumé ou cuisiné, le saumon est sur toutes les tables

Jeudi 18 décembre, le Syrec célèbre l'arrivée des fêtes !

Cette semaine c'est Noël avant l'heure au Syrec! Dans la tradition catholique romaine, aucune viande ne devait être consommée les jours précédant une fête. C'est de là que provient la coutume encore très respectée de servir poissons et fruits de mer. En Italie, le réveillon est encore parfois qualifié de Festa dei sette pesci, Fête des 7 poissons. En France, **huîtres** et **saumon** sont les deux incontournables! Ce dernier, qu'il soit **fumé ou cuit**, est notamment très apprécié des enfants. La bûche de Noël, génoise roulée garnie de crème, reste indétrônable pour le dessert, bien qu'elle soit de plus en plus concurrencée par sa version glacée, plus légère en fin de repas. Enfin, le chocolat sous toutes ses formes est le dernier invité indispensable à la table des fêtes!



nt ne pas craquer pour une bûche au chocolat?

Lundi 15

Mardi 16

Mercredi 17

Jeudi 18 Vendredi 19

Macédoine à la Russe 🐴 Omelette 1 A Carottes persillées 🈩

Cantal 🍩 ** Fruit A | O | **

Macédoine à la Russe 😩

Omelette 1 A

Carottes persillées 🎒

Cantal **

Fruit A | | | | | **

Émincé de bœuf 🗗 sauce chasseur 😩 Filet de poisson sauce Parisienne 😩 Frites Samos

Fruit 🕸 **

Émincé de bœuf 🗗 sauce chasseur 😩

Frites

Samos

Fruit # **

Potage Dubarry 🕐 🔒 Palet carottes ~ herbes de provences 🗥 Haricots verts à la Portuguaise 🐴 Petits suisses Fruit

Potage Dubarry ? 🈩 Palet carottes ~ herbes de provences 🗥 Haricots verts à la Portuguaise 🈩 Petits suisses Fruit

Menu de fin d'année

Menu de fin d'année

Salade de perles au surimi 🈩

Parmentier de saumon 🎒

Babybel rouge

Pâtisserie de Noël

Clémentine et sirop Chocolats

Salade de perles au surimi 🎒 Parmentier de saumon 😩 Babybel rouge Pâtisserie de Noël Clémentine et sirop Chocolats

Pané de blé / épinards Gratin dauphinois 😩 Crème chocolat

Salade de betteraves 🜃 😩 **

Poulet rôti au paprika 🥋 🔒

Salade de betteraves 🙉 😩 ** Poulet rôti au paprika 🥀 🔒 Gratin dauphinois 😩 Crème chocolat

Goûter: baguette, chocolat, jus

Goûter: pain aux céréales, confiture, lait

Goûter: pain au lait pépites, compote, sirop

Goûter: baguette, beurre, fruit

Goûter: cake breton, lait, fruit





Plat maison conçu et mitonné au Syrec



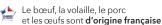
Produit local issu de la région Île-de-France

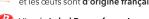


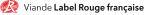
ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



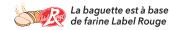












Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

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
- ** 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.

mis à jour quotidiennement





Aurore boréale au-dessus de Rovaniemi

La nuit du 24 au 25, il descendra du cercle polaire!

Le saviez-vous ? Rovaniemi est la ville officielle du Père Noël. Depuis des siècles, le Père Noël a ainsi élu domicile en Laponie, dans le nord de la Finlande. Le cercle polaire arctique et ses splendides aurores boréales lui tiennent particulièrement à cœur : c'est le cadre magique idéal pour cacher tous ses secrets! Pour les enfants d'aujourd'hui, il est évident que le Père Noël s'habille en rouge et vient du cercle polaire sur un traîneau tiré par des rennes. La toute première représentation du Père Noël sous cette forme est une illustration de Thomas Nast datée de 1862. On doit à ce caricaturiste américain une trentaine de dessins du Père Noël sous sa forme actuelle. Ce n'est que bien plus tard, en 1930, que le Père Noël apparaîtra sur la publicité d'une fameuse marque de boisson américaine.



Lundi 22

Mardi 23

Mercredi 24

Jeudi 25

Vendredi 26

Chilli sin carne Riz 🗗 🍅 Kiri 🗚 Fruit AB | 9

Poulet rôti 🐼 😩 Omelette 1 A Petits pois à la française 🏥 Yaourt à la vanille 🙉

Fruit AB

Concombres 🚯

Salade de maïs au thon 🤷 Macaronis au beurre 🗥 😩 sauce carottes, champignons, emmental 🏟

> Purée pomme ~ banane Galettes St Michel

Férié

Carottes râpées 😩 Brandade de morue

Salade icebera Fromage blanc 📠 Purée de pomme 📠

Chilli sin carne Riz 🗗 🤔

> Kiri 🗚 Fruit 🕸 💚

Concombres 🚯 Poulet rôti 🐼 😩

Petits pois à la française 🤔 Yaourt à la vanille 🕸 Fruit A

Salade de maïs au thon 🤔

Macaronis au beurre 🗚 😩 sauce carottes, champignons, emmental 🎒

> Purée pomme ~ banane Galettes St Michel

Férié

Carottes râpées 🎒

Brandade de morue Salade iceberg

Fromage blanc 📠 Purée de pomme 🔠

Goûter: baguette, pâte à tartiner, sirop

Goûter: crêpe au chocolat, fruit, sirop

Goûter: pain au lait, chocolat, lait

Goûter: pain aux céréales, St Môret, jus



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



Issu du commerce équitable



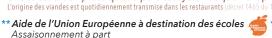
Produit certifié HVE



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



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.



Semaine du 29 décembre au 2 janvier



Le Syrec vous souhaite à toutes et tous une excellente année!

Jeudi matin, nous nous réveillerons en 2026 ! Commencer l'année le 1er janvier correspond au calendrier grégorien en vigueur dans tous les pays du monde sauf cing. Ce calendrier est basé sur la rotation de la terre autour du soleil : c'est ce que l'on appelle un calendrier solaire, qui intègre notamment les années bissextiles. D'autres calendriers sont utilisés dans le monde, notamment pour l'observance des fêtes religieuses. Les calendriers islamique et hébraïque se fondent par exemple sur les mouvements de la lune. Ainsi, les musulmans ont célébré leur changement d'année fin juin, Ra's as-Sana, et les juifs fin septembre, Roch Hachana. Enfin, les chinois attendront le 17 février pour changer d'année, et les bouddhistes la mi-avril.

Jeudi ler

Lundi 29

Mardi 30

Mercredi 31

Vendredi 2

Potage Parisien ? 😩 Omelette 1 Ai Flageolets Chanteneige A

Fruit 🕸

Concombres 🙉 Raviolis au fromage Fromage blanc 📠 Purée pomme ~ poire 🌸 Petits beurre

Boulettes de bœuf 🦓 sauce aurore 😩 Boulettes de pois chiche sauce aurore Duo carottes ~ haricots 🎒 Saint-Nectaire Semoule au lait

Férié

Céleri rémoulade 😩 Gratin de céréales aux petits légumes Mousse au chocolat Fruit

Potage Parisien 😯 📋 Omelette 1 AB Flageolets Chanteneige 📠 Fruit AB

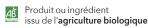
Concombres 🗃 Raviolis au fromage Fromage blanc 🕸 Purée pomme ~ poire ® Petits beurre

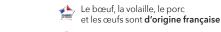
Boulettes de bœuf 🗃 sauce aurore 😩 Duo carottes ~ haricots 🐴

Saint-Nectaire Semoule au lait

Férié

Céleri rémoulade 🐴 Gratin de céréales aux petits légumes Mousse au chocolat Fruit





Produit Fermier





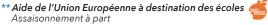
Issu du commerce équitable







* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 146)





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.





Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Produit local issu de la région Île-de-France

ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives



