



La harira marocaine est un repas complet à elle toute seule !

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

Mardi 4

Mercredi 5

Jeudi 6

Vendredi 7

Élémentaires

Betteraves
Gnocchis
sauce tomate 🍷
Liégeois au chocolat
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

Potage de légumes verts 🍷
Filet de poisson sauce cajun 🍷
Röstis de légumes
Gouda 🍏 **
Fruit 🍏 🍏 **

Émincé de poulet sauce crème 🍷 🍷
Pépites de colin d'Alaska
Pommes de terre persillées 🍷
Yaourt à la vanille 🍏
Fruit

Maternelles

Betteraves
Gnocchis
sauce tomate 🍷
Liégeois au chocolat
Fruit 🍏 **

Concombres 🍏 **
Raviolis au fromage
Fromage blanc 🍏 **
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 🍏 **
Fruit 🍏 🍏 **

Émincé de poulet sauce crème 🍷 🍷
Pommes de terre persillées 🍷
Yaourt à la vanille 🍏
Fruit

Goûter : baguette viennoise, chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, beurre, fruit

Goûter : pain au chocolat, fruit, sirop

Goûter : baguette, confiture, jus

Goûter : brioche, pâte à tartiner, 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

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



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 guerres 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 guerre mondiale se produise... L'expression « poilus » qualifiait les soldats montés au front comme des hommes virils. Les « gueules 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 11

Mercredi 12

Jeudi 13

Vendredi 14

Élémentaires

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
Vache qui rit 🍴 **
Tarte aux pommes

Filet meunière ~ citron
Lentilles au jus 🍴 🍴 🍴
Comté 🍴 **
Fruit 🍴 **

Maternelles

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 🍴 **
Tarte aux pommes

Filet meunière ~ citron
Lentilles au jus 🍴 🍴 🍴
Comté 🍴 **
Fruit 🍴 **

Goûter : baguette, bûche aux deux laits, fruit

Goûter : marbré au chocolat, compote, sirop

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter : baguette, pâte à tartiner, 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



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



Le Mexique se situe entre l'Amérique du Sud et les États-Unis

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 cavaler pour le Día de Muertos

Lundi 17

Macédoine à la Russe 🍴
Omelette 🍳
Haricots verts 🍴
Semoule au lait
Fruit 🍏🍌**

Mardi 18

Sauté de bœuf 🍴 sauce aux olives 🍴
Filet de poisson sauce Nantua 🍴
Carottes fondantes 🍴
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 🍴**
Flanby

Élémentaires

Maternelles

Macédoine à la Russe 🍴
Omelette 🍳
Haricots verts 🍴
Semoule au lait
Fruit 🍏🍌**

Sauté de bœuf 🍴 sauce aux olives 🍴
Carottes fondantes 🍴
Pointe de Brie
Fruit 🍏

Crêpe au fromage
Filet de colin coco curry 🍴
Haricots verts 🍴
Petits suisses
Fruit

Menu spécial Mexique

Guacamole ~ tortilla
Chili con carne 🍴
Riz 🍴
Yaourt à boire aromatisé

Salade de betteraves 🍴 🍴**
Poulet rôti 🍴
Gratin brocolis ~ pomme de terre 🍴
Chanteneige 🍴**
Flanby

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

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



Un gâteau qui se mange en un éclair !

Ces gâteaux 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 pâtisseries 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 imprononçable 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
Riz
Kiri
Fruit

Mardi 25

Concombres
Escalope de volaille panée ~ citron
Omelette
Petits pois ~ carottes
Yaourt
Fruit

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

Élémentaires

Menu bio

Dahl de lentilles
Riz
Kiri
Fruit

Concombres
Escalope de volaille panée ~ citron
Petits pois ~ carottes
Yaourt
Fruit

Salade de maïs au thon
Croustillant de fromage
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

Maternelles

Goûter : baguette, pâte à tartiner, sirop

Goûter : crêpe au chocolat, fruit, sirop

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

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

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



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, baguette 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 1^{er}

Mardi 2

Mercredi 3

Jeudi 4

Vendredi 5

Élémentaires

Salade de betteraves
Gnocchis sauce tomate
Petit croq **
Fruit bio **

Concombres
Raviolis au fromage
Fromage blanc
Purée pomme ~ poire
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
Rôstis de légumes
Gouda **
Fruit **

Émincé de poulet sauce crème
Pépites de colin d'Alaska
Pommes de terre persillées
Yaourt à la vanille
Fruit

Maternelles

Salade de betteraves
Gnocchis sauce tomate
Petit croq **
Fruit bio **

Concombres
Raviolis au fromage
Fromage blanc
Purée pomme ~ poire
Madeleine

Boulettes de bœuf sauce aurore
Duo carottes ~ haricots
Saint-Nectaire
Mousse au chocolat

Œufs durs mayonnaise
Filet de poisson sauce cajun
Rôstis de légumes
Gouda **
Fruit **

Émincé de poulet sauce crème
Pommes de terre persillées
Yaourt à la vanille
Fruit

Goûter : baguette viennoise, chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, beurre, fruit

Goûter : pain au chocolat, sirop, fruit

Goûter : baguette, confiture, jus

Goûter : brioche, pâte à tartiner, 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

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



Beignets de chou-fleur

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 chou-fleur
- 3 œufs
- 150 g 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

Jeudi 11

Vendredi 12

Élémentaires

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 🍷

Potage de potiron 🍷
Omelettes 🍷 au fromage
Beignets de chou-fleur
Fruit

Carottes râpées 🍷
Sauté de bœuf 🍷 sauce gardiane 🍷
Filet de lieu sauce citronnée 🍷
Potatoes
Vache qui rit 🍷
Île flottante

Filet de poisson Corn flakes
Lentilles au jus 🍷
Comté 🍷
Fruit 🍷

Maternelles

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 🍷

Potage de potiron 🍷
Omelettes 🍷 au fromage
Beignets de chou-fleur
Fruit

Carottes râpées 🍷
Sauté de bœuf 🍷 sauce gardiane 🍷
Potatoes
Vache qui rit 🍷
Île flottante

Filet de poisson Corn flakes
Lentilles au jus 🍷
Comté 🍷
Fruit 🍷

Goûter : baguette, bûche aux 2 laits, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : marbré au chocolat, compote, sirop

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter : baguette, pâte à tartiner, 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

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



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 !



Comment ne pas craquer pour une bûche au chocolat ?

Lundi 15

Mardi 16

Mercredi 17

Jeudi 18

Vendredi 19

Élémentaires

Macédoine à la Russe 🍴
Omelette 🍳
Carottes persillées 🍴
Cantal 🍷
Fruit 🍏

Émincé de bœuf 🍴 sauce chasseur 🍴
Filet de poisson sauce Parisienne 🍴
Frites
Samos
Fruit 🍏

Potage Dubarry 🍲
Palet carottes ~ herbes de provences 🍴
Haricots verts à la Portugaise 🍴
Petits suisses
Fruit

Menu de fin d'année

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

Salade de betteraves 🍴
Poulet rôti au paprika 🍴
Pané de blé / épinards
Gratin dauphinois 🍴
Crème chocolat

Maternelles

Macédoine à la Russe 🍴
Omelette 🍳
Carottes persillées 🍴
Cantal 🍷
Fruit 🍏

Émincé de bœuf 🍴 sauce chasseur 🍴
Frites
Samos
Fruit 🍏

Potage Dubarry 🍲
Palet carottes ~ herbes de provences 🍴
Haricots verts à la Portugaise 🍴
Petits suisses
Fruit

Menu de fin d'année

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

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

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 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



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.



Le premier portrait du Père Noël (Thomas Nast, 1862)

Lundi 22

Chilli sin carne

Riz

Kiri

Fruit

Mardi 23

Concombres

Poulet rôti

Omelette

Petits pois à la française

Yaourt à la vanille

Fruit

Mercredi 24

Salade de maïs au thon

Macaronis au beurre

sauce carottes, champignons, emmental

Purée pomme ~ banane

Galettes St Michel

Jeudi 25

Férié

Vendredi 26

Carottes râpées

Brandade de morue

Salade iceberg

Fromage blanc

Purée de pomme

Élémentaires

Maternelles

Chilli sin carne

Riz

Kiri

Fruit

Concombres

Poulet rôti

Petits pois à la française

Yaourt à la vanille

Fruit

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



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



Vacances scolaires

meilleurs vœux 2026

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

Jeudi matin, nous nous réveillerons en 2026 ! Commencer l'année le **1^{er} janvier** correspond au **calendrier grégorien** en vigueur dans tous les pays du monde sauf cinq. 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**.

Lundi 29

Mardi 30

Mercredi 31

Jeudi 1^{er}

Vendredi 2

Élémentaires

Potage Parisien ? 🍲
Omelette 🍳
Flageolets
Chanteneige 🍷
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

Maternelles

Potage Parisien ? 🍲
Omelette 🍳
Flageolets
Chanteneige 🍷
Fruit 🍎

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

Goûter : baguette viennoise, chocolat, lait

Goûter : pain au céréales, beurre, fruit

Goûter : pain au chocolat, fruit, sirop

Goûter : brioche, pâte à tartiner, 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



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 Parisien : poireau, pommes de terre, navets
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