



SAINT-OÜEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



Galette des rois à la frangipane



Couronne des rois aux fruits confits

Plutôt galette ou couronne pour tirer les rois ?

La galette des rois se célèbre chaque année le **6 janvier**. C'est une occasion gourmande pour se retrouver en famille ou entre amis dans de nombreux pays. En Europe et en France, **deux spécialités pâtissières cohabitent : la galette et la couronne**. En Belgique et dans les deux tiers nord de la France, on tire en effet les rois autour d'**une galette de pâte feuilletée fourrée de frangipane**. Dans le sud de la France en revanche, il s'agit d'**une couronne briochée**, souvent parfumée de fleur d'oranger et garnie de fruits confits. Dans les pays du sud comme le Portugal, l'Espagne ou la Grèce, c'est également une couronne de brioche qui est traditionnellement partagée. **Les enfants dégusteront la galette jeudi 8 !**

Lundi 5

Mardi 6

Mercredi 7

Jeudi 8

Vendredi 9

Élémentaires

Betteraves
Raviolis de légumes
Chanteneige **
Mousse au chocolat

Goûter : baguette, St Môret, fruit

Œufs durs
Tarte Régal du potager
Haricots verts persillés
Yaourt **
Fruit **

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Salade de maïs
Sauté de dinde sauce charcutière
Égréné végétal sauce provençale
Coquillettes
Gouda
Fruit

Goûter : madeleines, compote, jus

Calamars à la romaine
Lentilles au jus
Vache qui rit **
Galette des rois

Goûter : galettes au beurre, fruit, jus

Chou blanc au sésame
Bœuf sauce chasseur
Filet meunière ~ citron
Duo pommes de terre ~ haricots verts
Cantal jeune **
Fruit **

Goûter : pain au lait chocolat, compote, lait

Maternelles

Betteraves
Raviolis de légumes
Chanteneige **
Mousse au chocolat

Goûter : baguette, bûche aux deux laits, fruit

Œufs durs
Tarte Régal du potager
Haricots verts persillés
Yaourt **
Fruit **

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Salade de maïs
Sauté de dinde sauce charcutière
Coquillettes
Gouda
Fruit

Goûter : cake marbré chocolat, compote, sirop

Calamars à la romaine
Lentilles au jus
Vache qui rit **
Galette des rois

Goûter : baguette, confiture, fruit

Chou blanc au sésame
Bœuf sauce chasseur
Duo pommes de terre ~ haricots verts
Cantal jeune **
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.



SAINT-OÜEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



Par ici la bonne soupe !

L'hiver est installé, heureusement les soupes sont là pour nous réconforter ! Comme elles ont longtemps constitué la base de notre alimentation, **beaucoup d'expressions française contiennent le mot soupe**. *Être soupe au lait*, par exemple, c'est se mettre en colère aussi vite que le lait déborde de la casserole. *Faire la soupe à la grimace*, c'est manifester sa mauvaise humeur. Quelque chose ou quelqu'un qui arrive *comme un cheveu sur la soupe* tombe à un moment où on ne s'y attendait pas. *Cracher dans la soupe* signifie mépriser et critiquer quelque chose ou quelqu'un dont on n'aurait pourtant bien du mal à se passer. Enfin, l'expression *c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes* nous rappelle de façon imagée que rien ne vaut l'expérience de la vie.

Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Élémentaires

Salade de carottes
Omelette
Printanière de légumes
Camembert
Compote de pomme

Goûter : moelleux au citron, multifruits

Sauté de bœuf aux pruneaux
Boulettes lentilles corail ~ patate douce
Frites
Samos
Fruit **

Goûter : madeleines, lait

Potage Darblay
Filet de hoki sauce cubaine
Carottes fondantes
Petits suisses
Fruit

Goûter : pain au lait, pâte à tartiner, jus

Salade iceberg
Sauté de poulet sauce à la crème
Pané de blé ~ épinards
Gratin brocolis ~ pommes de terre
Chanteneige **
Purée pomme ~ banane

Goûter : gaufrette à la vanille, fruit, jus

Saucisson sec*
[subs : Sardine à l'huile ~ citron]
Penne ~ râpé bolognaise végétale
Crème au chocolat

Goûter : barre bretonne, lait, fruit

Maternelles

Salade de carottes
Omelette
Printanière de légumes
Camembert
Compote de pomme

Goûter : baguette, chocolat, jus

Sauté de bœuf aux pruneaux
Frites
Samos
Fruit **

Goûter : pain aux céréales, confiture, lait

Potage Darblay
Filet de hoki sauce cubaine
Carottes fondantes
Petits suisses
Fruit

Goûter : pain au lait chocolat, compote, sirop

Salade iceberg
Sauté de poulet sauce à la crème
Gratin brocolis ~ pommes de terre
Chanteneige **
Purée pomme ~ banane

Goûter : baguette, beurre, fruit

Saucisson sec*
[subs : Sardine à l'huile ~ citron]
Penne ~ râpé bolognaise végétale
Crème au chocolat

Goûter : barre bretonne, 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.



SAINT-OÜEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



L'emblème du Liban est le cèdre, symbole de force et de liberté

Le soleil du Liban s'invite à la table du Syrec

Le jeudi 22, le Syrec rend hommage à la cuisine libanaise. Le Liban est reconnu pour sa gastronomie riche et gourmande, à la jonction de la Méditerranée et de l'Orient. Les mezzés à partager sont emblématiques de sa cuisine variée et colorée. Le houmous (purée de pois chiche), le moutabal (caviar d'aubergines grillées) et le taboulé (à base de boulgour et de persil plat) en sont les spécialités incontournables, à accompagner avec du pain pita. Les plus connus des plats salés sont en forme de boulettes. Les keftas sont préparées à base de bœuf haché tandis que les falafels sont façonnés à partir de purée de pois chiche ou de fèves. En dessert, le baklawa, à base de pâte filo, de sucre, de cannelle et de fleur d'oranger, apporte toute la douceur de l'Orient !



Les mezze reflètent la culture du partage libanaise

Élémentaires

Lundi 19

Salade coleslaw
 Dahl de lentilles
 Riz
 Saint Môret **
 Fruits **

Goûter : gaufre liégeoise chocolat, multifruits

Mardi 20

Poulet rôti
 Palet carottes ~ herbes de Provence
 Petits pois à la française
 Camembert
 Fruits **

Goûter : crêpe au chocolat, fruit

Mercredi 21

Salade de maïs et coeurs de palmier
 Spaghetti sauce du Chef
 Yaourt aromatisé
 Fruits

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Jeudi 22

Menu libanais
 Concombres à la libanaise
 Falafels
 Boulgour sauce tomate
 Vache qui rit **
 Pâtisserie orientale

Goûter : madeleine, lait fraise, fruit

Vendredi 23

Carottes râpées **
 Filet meunière ~ citron
 Salsifis au beurre d'agrumes
 Fromage blanc aromatisé
 Madeleine

Goûter : pain d'épices, beurre, jus

Maternelles

Potage de légumes verts
 Dahl de lentilles
 Riz
 Saint Môret **
 Fruits **

Goûter : baguette, pâte à tartiner, sirop

Poulet rôti
 Petits pois à la française
 Camembert
 Fruits **

Goûter : crêpe au chocolat, fruit, sirop

Salade de maïs et coeurs de palmier
 Spaghetti sauce du Chef
 Yaourt aromatisé
 Fruits

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Menu libanais

Concombres à la libanaise
 Falafels
 Boulgour sauce tomate
 Vache qui rit **
 Pâtisserie orientale

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Carottes râpées **
 Filet meunière ~ citron
 Salsifis au beurre d'agrumes
 Fromage blanc aromatisé
 Madeleine

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.



SAINT-OÜEN-SUR-SEINE



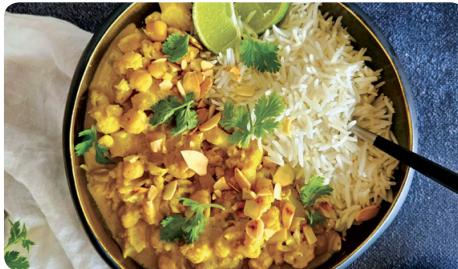
menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



Curry de chou-fleur et pois chiche

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 chou-fleur
- 200 g de pois chiche
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 200 ml de lait de coco
- Curry, paprika et cumin en poudre
- Huile, sel

1. Hacher l'oignon et le faire sauter dans l'huile.
2. Quand il est translucide, ajouter l'ail haché et une cuillère à café de chacune des trois épices.
3. Ajouter le chou-fleur détaillé en petits bouquets, bien mélanger.
4. Verser le lait de coco, compléter avec de l'eau jusqu'à hauteur des bouquets de chou-fleur.
5. Laisser mijoter environ 20 minutes à couvert, jusqu'à ce que le chou-fleur soit croquant.
6. Ajouter les pois chiche et poursuivre la cuisson 5 minutes, toujours à feu doux.
7. En fin de cuisson, saler selon votre goût pour faire ressortir l'assaisonnement
8. Servir avec du riz.

Lundi 26

Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

Élémentaires

Betteraves
Gnocchis
sauce fromagère
Crème dessert à la vanille
Fruit **

Goûter : madeleines, lait

Œufs durs
Boulettes de bœuf sauce tomate
Boulettes de pois chiche sauce tomate
Pomme de terre sautées
Fromage blanc **
Fruit **

Goûter : galettes au beurre, lait fraise, fruit

Tortilla
Épinards à la crème
Cantal
Semoule au lait

Potage de légumes verts
Brandade de poisson
Yaourt aromatisé
Galettes St Michel

Saucisse de volaille
Filet de poisson corn flakes
Nouvelle recette
Curry de chou-fleur et pois chiche
Fromage blanc
Fruit

Goûter : Crêpe au chocolat, jus

Maternelles

Betteraves
Gnocchis
sauce fromagère
Crème dessert à la vanille
Fruit **

Goûter : baguette viennoise, chocolat, lait

Œufs durs
Boulettes de bœuf sauce tomate
Pomme de terre sautées
Fromage blanc **
Fruit **

Goûter : baguette, confiture, jus

Tortilla
Épinards à la crème
Cantal
Semoule au lait

Salade de chou rouge
Brandade de poisson
Yaourt aromatisé
Galettes St Michel

Saucisse de volaille
Filet de poisson corn flakes
Nouvelle recette
Curry de chou-fleur et pois chiche
Fromage blanc
Fruit

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.



SAINT-OUEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 2 au 6 février 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



Crêpes faciles et légères

Ingrédients pour environ 20 crêpes :

- 375 g de farine
- 6 œufs
- 1 litre de lait
- 75 g de sucre
- 2 pincées de sel
- En option : vanille liquide, rhum ou eau de fleur d'oranger

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Creuser un puits.
2. Casser les œufs dans le puits et les incorporer un par un en faisant tomber progressivement la farine pour éviter la formation de grumeaux.
3. Lorsque tous les œufs sont incorporés, ajouter le lait par petites quantités, en mélangeant bien au fur et à mesure. Ajouter le parfum de votre choix.
4. Faire cuire des 2 côtés dans une poêle huilée bien chaude.
5. Déguster avec du sucre, de la confiture, du miel, de la pâte à tartiner, etc...

Lundi 2

Œuf dur ~ mayonnaise
Pizza des cimes
Salade verte
Yaourt **
Crêpe
 C'est la Chandeleur!

Goûter : baguette, St Morêt, fruit

Mardi 3

Salade de pomme de terre au thon
Émincé de volaille sauce suprême
Quenelles nature sauce suprême
Beignets de chou-fleur
Yaourt **
Fruit **

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Mercredi 4

Céleri remoulade
Filet meunière ~ citron
Macaronis ~ fromage râpé
Purée pomme ~ fraise

Goûter : madeleines, compote, jus

Jeudi 5

Carottes râpées **
Pané de blé épinard ~ emmental
Harcots blancs à la tomate
Vache qui rit **
Mousse au chocolat noir

Goûter : galettes au beurre, fruit, jus

Vendredi 6

Blanquette de veau
Blanquette de poisson
Riz créole
Fromage blanc aromatisé
Fruit **

Goûter : pain au lait au chocolat, compote, lait

Élémentaires

Œuf dur ~ mayonnaise
Pizza des cimes
Salade verte
Yaourt **
Crêpe
 C'est la Chandeleur!

Goûter : baguette, bûche aux deux laits, fruit

Maternelles

Œuf dur ~ mayonnaise
Pizza des cimes
Salade verte
Yaourt **
Crêpe
 C'est la Chandeleur!

Salade de pomme de terre au thon
Émincé de volaille sauce suprême
Beignets de chou-fleur
Yaourt **
Fruit **

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Céleri remoulade
Filet meunière ~ citron
Macaronis ~ fromage râpé
Purée pomme ~ fraise

Goûter : cake marbré chocolat, compote, sirop

Carottes râpées **
Pané de blé épinard ~ emmental
Harcots blancs à la tomate
Vache qui rit **
Mousse au chocolat noir

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Blanquette de veau
Riz créole
Fromage blanc aromatisé
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.



SAINT-OÜEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 9 au 13 février 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



Blondes, vertes ou corail, au Syrec les lentilles sont toujours bio !



Le pois cassé est une variété tardive de petit pois

Élémentaires

Lundi 9

Velouté de carottes
 Omelette
 Trio de légumes
 Gouda jeune **
 Fruit **

Goûter : moelleux au citron, multifruits

Mardi 10

Curry de bœuf
 Boulettes lentilles corail patate douce
 sauce curry
 Pommes de terre rissolées
 Saint-Môret **
 Fruit **

Goûter : madeleines, lait

Mercredi 11

Crêpe au fromage
 Filet de colin sauce cajun
 Carottes au jus
 Petits suisses
 Fruit

Goûter : pain au lait, pâte à tartiner, jus

Jeudi 12

Salade de betteraves
 Œufs à la florentine
 Épinards ~ pommes de terre
 Samos
 Purée de pomme

Goûter : gaufrette à la vanille, fruit, jus

Vendredi 13

Chou blanc au sésame
 Poulet rôti
 Palet carottes ~ herbes de Provence
 Purée de potimarron
 Crème à la vanille

Goûter : barre bretonne, lait, fruit

Maternelles

Salade de cœurs de palmier
 Omelette
 Trio de légumes
 Gouda jeune **
 Fruit **

Goûter : baguette, chocolat, jus

Curry de bœuf
 Pommes de terre rissolées
 Saint-Môret **
 Fruit **

Goûter : pain aux céréales, confiture, lait

Crêpe au fromage
 Filet de colin sauce cajun
 Carottes au jus
 Petits suisses
 Fruit

Goûter : pain au lait chocolat, compote, sirop

Salade de betteraves
 Œufs à la florentine
 Épinards ~ pommes de terre
 Samos
 Purée de pomme

Goûter : baguette, beurre, fruit

Chou blanc au sésame
 Poulet rôti
 Purée de potimarron
 Crème à la vanille

Goûter : barre bretonne, 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.



SAINT-OUEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 16 au 20 février 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement



Le Cheval est l'un des signes les plus énergiques du zodiaque !

Cette semaine, la Chine entre dans l'année du Cheval de feu !

L'horoscope chinois, ou *shèngxiào*, est basé sur douze animaux-signes. Un animal et ses caractéristiques sont associés à chaque année du calendrier dans un ordre prédéfini et reviennent de façon cyclique. Ces animaux sont le Rat, le Buffle, le Tigre, le Lapin, le Dragon, le Serpent, le Cheval, la Chèvre, le Singe, le Coq, le Chien et le Cochon. Chaque année est également associée à un élément inspiré des cinq planètes principales : le bois (Jupiter), le feu (Mars), la terre (Saturne), le métal (Vénus) et l'eau (Mercure). Le Cheval de feu est une combinaison puissante et rare ! Le cheval, symbole de liberté et d'énergie, s'associe à l'élément feu, qui ajoute intensité et passion. L'année 2026 est idéale pour poursuivre ses ambitions et relever les défis !



Chaque biscuit chinois contient un message porte-bonheur

Lundi 16

Mardi 17

Mercredi 18

Jeudi 19

Vendredi 20

Élémentaires

Menu bio

- Dahl de lentilles
- Boulgour pilaf
- Yaourt **
- Fruit **

Goûter : gaufre liégeoise, multifruits

Maternelles

Menu bio

- Dahl de lentilles
- Boulgour pilaf
- Yaourt **
- Fruit **

Goûter : baguette, pâte à tartiner, sirop

Concombres **

- Colombo de porc*
- Omelette
- Printanière de légumes
- Camembert
- Beignet aux pommes

Goûter : crêpe au chocolat, fruit

Mercredi 18

- Taboulé à la menthe
- Croustillant au fromage
- Brocolis au jus
- Fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Menu chinois

- Nems de légumes
- Riz cantonais à la crevette
- Yaourt aromatisé
- Biscuit du bonheur chinois

Goûter : madeleine, lait fraise, fruit

Vendredi 20

- Carottes râpées **
- Filet de lieu sauce curry
- Pommes de terre sautées
- Liégeois caramel vanille

Goûter : pain d'épice, beurre, jus



SYREC

SYREC

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.



SAINT-OÜEN-SUR-SEINE



menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 23 au 27 février 2026

Vacances scolaires

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement

Fêtons les vacances avec ces petits jeux d'hiver !

Charade

- Mon 1^{er} est un synonyme de garçon
- Mon 2^e suit le chiffre 1
- Mon 3^e tombe en hiver
- On ne peut faire mon tout que l'hiver !



Rébus

C'est normal qu'il fasse froid :



Devinette

- Je suis minuscule et très froid
 - Je tombe du ciel par milliers
 - Dès que tu me prends tiens ta main, je fonds
 - Je suis fait de jolis cristaux géométriques
- Je suis...**



Réponses dans l'ordre des énigmes : Bonhomme de neige (bonhomme-de-néige), C'est l'hiver (sel-véter), Je suis un flocon

Lundi 23

Mardi 24

Mercredi 25

Jeudi 26

Vendredi 27

Élémentaires

Rillettes de thon
Gnocchis sauce du chef
Yaourt aromatisé
Fruit
Galette St Michel

Goûter : madeleines, lait

Boulettes de bœuf sauce tomate
Boulettes de pois chiche sauce tomate
Frites
Fromage blanc
Fruit

Goûter : galettes au beurre, lait fraise, fruit

Carottes râpées
Omelette
Ratatouille ~ riz pilaf
Saint-Nectaire
Crème au chocolat

Goûter : brioche pépites de chocolat, fruit

Potage Dubarry
Croque-fromage
Salade iceberg
Yaourt aromatisé
Fruit

Goûter : pain au lait, confiture, jus

Couscous au poisson
Sémoule
Légumes à couscous
Vache qui rit
fruit

Goûter : Crêpe au chocolat, jus

Maternelles

Rillettes de thon
Gnocchis sauce du chef
Yaourt aromatisé
Fruit
Galette St Michel

Boulettes de bœuf sauce tomate
Frites
Fromage blanc
Fruit

Goûter : baguette viennoise, chocolat, lait

Carottes râpées
Omelette
Ratatouille ~ riz pilaf
Saint-Nectaire
Crème au chocolat

Goûter : pain au chocolat, sirop, fruit

Potage Dubarry
Croque-fromage
Salade iceberg
Yaourt aromatisé
Fruit

Couscous au poisson
Sémoule
Légumes à couscous
Vache qui rit
fruit

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 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.