



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

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 !**



Couronne des rois aux fruits confits

Lundi 5

Mardi 6

Mercredi 7

Jeudi 8

Vendredi 9

Élémentaires

Betteraves
Raviolis de légumes
Chanteneige **
Mousse au chocolat

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

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

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

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

Maternelles

Betteraves
Raviolis de légumes
Chanteneige **
Mousse au chocolat

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

Salade de maïs
Sauté de dinde sauce charcutière
Coquillettes
Gouda
Fruit

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

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

Goûter : baguette, bûche aux deux laits, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : cake marbré chocolat, compote, sirop

Goûter : baguette, 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



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

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

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

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

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

Maternelles

Salade de carottes
Omelette
Printanière de légumes
Camembert
Compote de pomme

Sauté de bœuf aux pruneaux
Frites
Samos
Fruit **

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

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

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

Goûter : baguette, chocolat, jus

Goûter : pain aux céréales, confiture, lait

Goûter : pain au lait chocolat, compote, sirop

Goûter : baguette, beurre, fruit

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.

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



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 mezzés reflètent la culture du partage libanaise

Lundi 19

Mardi 20

Mercredi 21

Jeudi 22

Vendredi 23

Élémentaires

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

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

Goûter : baguette, pâte à tartiner, sirop

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

Poulet rôti
Petits pois à la française
Camembert
Fruit **

Goûter : crêpe au chocolat, fruit, sirop

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

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

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Menu libanais

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

Menu libanais

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

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

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.

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



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

Ingrediénts 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 **

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

Maternelles

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

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

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 : baguette viennoise, chocolat, lait

Goûter : baguette, confiture, jus

Goûter : pain au chocolat, fruit, sirop

Goûter : pain aux céréales, beurre, 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.

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



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

Ingrediénts 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!

Mardi 3

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

Mercredi 4

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

Jeudi 5

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

Vendredi 6

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

Élémentaires

Maternelles

Goûter : baguette, bûche aux deux laits, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : cake marbré 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



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

Élémentaires

Lundi 16

Menu bio

Dahl de lentilles
Boulgour pilaf
Yaourt **
Fruit **

Mardi 17

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

Mercredi 18

Taboulé à la menthe
Croustillant au fromage
Brocolis au jus
Fruit

Jeudi 19

Menu chinois

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

Vendredi 20

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

Maternelles

Menu bio

Dahl de lentilles
Boulgour pilaf
Yaourt **
Fruit **

Concombres **
Colombo de porc*
[subs : Omelette]
Printanière de légumes
Camembert
Beignet aux pommes

Taboulé à la menthe
Croustillant au fromage
Brocolis au jus
Fruit

Menu chinois

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

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

Goûter : baguette, pâte à tartiner, sirop

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : crêpe chocolat, fruit, sirop

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





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 fais de jolis cristaux géométriques

Je suis...



Réponses dans l'ordre des énigmes : Bonhomme de neige (bonhomme-de-néige), C'est l'hiver (sel-vé), 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

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

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

Potage Dubarry
Croque-fromage
Salade iceberg
Yaourt aromatisé
Fruit

Couscous au poisson
Sémoule
Légumes à couscous
Vache qui rit
fruit

Maternelles

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

Boulettes de bœuf sauce tomate
Frites
Fromage blanc
Fruit

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

Potage Dubarry
Croque-fromage
Salade iceberg
Yaourt aromatisé
Fruit

Couscous au poisson
Sémoule
Légumes à couscous
Vache qui rit
fruit

Goûter: baguette viennoise, chocolat, lait

Goûter: baguette, confiture, jus

Goûter: pain au chocolat, sirop, fruit

Goûter: pain aux céréales, beurre, 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.

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

