



# menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine du 5 au 9 janvier 2026



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 pâtisseries 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

Betteraves  
Raviolis de légumes  
Chanteneige \*\*  
Mousse au chocolat

#### Mardi 6

Salade de maïs  
Tarte Régál du potager  
Haricots verts persillés   
Yaourt \*\*  
Fruit \*\*

#### Mercredi 7

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

#### Jeudi 8

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

#### Vendredi 9

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

Elémentaires

Maternelles

Betteraves  
Raviolis de légumes  
Chanteneige \*\*  
Mousse au chocolat

Salade de maïs  
Tarte Régál du potager  
Haricots verts persillés   
Yaourt \*\*  
Fruit \*\*

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](http://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



### 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 françaises 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

Salade de carottes 🥕  
Omelette 🍳  
Printanière de légumes  
Camembert  
Compote de pomme 🍏

### Mardi 13

Sauté de bœuf 🥩 aux pruneaux 🍑  
Boulettes lentilles corail ~ patate douce 🍠  
Frites  
Samos  
Fruit 🍎 \*\*

### Mercredi 14

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

### Jeudi 15

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

### Vendredi 16

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

Élémentaires

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](http://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



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

Élémentaires

Dahl de lentilles   
Riz   
Saint Môret \*\*  
Fruit \*\*

### Mardi 20

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

### Mercredi 21

Salade coleslaw  
Spaghetti sauce du Chef   
Yaourt aromatisé  
Fruit

### Jeudi 22

#### Menu libanais

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

### Vendredi 23

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

Maternelles

Dahl de lentilles   
Riz   
Saint Môret \*\*  
Fruit \*\*

Salade de pomme de terre  
Poulet rôti   
Petits pois à la française   
Camembert  
Fruit \*\*

Salade coleslaw  
Spaghetti sauce du Chef   
Yaourt aromatisé  
Fruit

#### Menu libanais

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

Potage de légumes verts  
Filet meunière ~ citron  
Salsifis au beurre d'agrumes   
Fromage blanc aromatisé   
Madeleine

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](http://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



### 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

Betteraves  
Brandade de morue  
Yaourt bio  
Fruit \*\*

### Mardi 27

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

### Mercredi 28

Salade de maïs  
Tortilla  
Épinards à la crème   
Cantal   
Semoule au lait

### Jeudi 29

Potage de légumes verts   
Lasagne ricotta épinards  
Yaourt aromatisé  
Galette St Michel

### Vendredi 30

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

Élémentaires

Maternelles

Betteraves  
Brandade de morue  
Yaourt bio  
Fruit \*\*

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

Salade de maïs  
Tortilla  
Épinards à la crème   
Cantal   
Semoule au lait

Salade de chou rouge  
Lasagne ricotta épinards  
Yaourt aromatisé  
Galette St Michel

Saucisse de volaille  
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](http://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





### 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 !

### 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 épinaud ~ emmental  
 Haricots 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 \*\*

Elémentaires

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 \*\*

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

Carottes râpées \*\*  
 Pané de blé épinaud ~ emmental  
 Haricots blancs à la tomate   
 Vache qui rit \*\*  
 Mousse au chocolat noir

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

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](http://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



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

### Le 10 février, c'est la Journée internationale des légumineuses

Les **légumineuses** sont des plantes dont les fruits comestibles sont contenus dans **des gousses** : lentilles, pois chiches, haricots blancs et rouges, fèves, flageolets, pois cassés, soja... Il en existe **plus de 13 000 variétés** ! Ces fruits sont souvent conservés et consommés sous forme séchée, d'où leur appellation de **légumes secs**. Les légumineuses sont **riches en protéines végétales** et sont donc **de bonnes alternatives aux protéines animales**. De plus, **les fibres** contenues dans les légumineuses **améliorent le transit intestinal** et procurent **un sentiment de satiété**. En d'autres termes, ça cale ! Mardi 10 février, le **plat végétarien maison** associe patate douce et lentilles corail. **Au Syrec, les lentilles sont toujours bio et cultivées localement.**



Le pois cassé est une variété tardive de petit pois

#### Lundi 9

Velouté de carottes 🍲  
Omelette 🍳  
Trio de légumes 🥕  
Gouda jeune 🧀  
Fruit 🍎

#### Mardi 10

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

#### Mercredi 11

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

#### Jeudi 12

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

#### Vendredi 13

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

Élémentaires

Maternelles

Salade de cœurs de palmier 🍲  
Omelette 🍳  
Trio de légumes 🥕  
Gouda jeune 🧀  
Fruit 🍎

Curry de bœuf 🍲  
Pommes de terre rissolées 🍲  
Saint-Môret 🍷  
Fruit 🍎

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

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

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

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](http://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



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 **shēngxiào**, 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

#### 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

#### 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](http://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<sup>er</sup> est un synonyme de garçon
- Mon 2<sup>e</sup> suit le chiffre 1
- Mon 3<sup>e</sup> 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-deux-neige) ; C'est l'hiver (sel-i-ver) ; Je suis un flocon

### Lundi 23

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

### Mardi 24

Boulettes de bœuf 🍖 sauce tomate 🍳  
Boulettes de pois chiche sauce tomate 🍳  
Frites  
Fromage blanc 🍌  
Fruit 🍏🍏

### Mercredi 25

Carottes râpées 🥕  
Omelette 🍳🍌  
Ratatouille ~ riz 🍌 pilaf 🍳  
Saint-Nectaire 🍷  
Crème au chocolat

### Jeudi 26

Potage Dubarry 🍲  
Croque-fromage 🍳  
Salade iceberg  
Yaourt aromatisé  
Fruit 🍏🍏

### Vendredi 27

Couscous au poisson  
Semoule 🍌  
Légumes à couscous  
Vache qui rit 🍷  
fruit

Élémentaires

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  
Semoule 🍌  
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](http://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