



# 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 !**

Élémentaires

Lundi 5

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

Mardi 6

Salade de maïs  
Tarte Régal du potager  
Haricots verts persillés H  
Yaourt AB \*\*  
Fruit AB IQ \*\*

Mercredi 7

Sauté de dinde R sauce charcutière H  
Égréné végétal AB sauce provençale A  
Coquillettes AB H  
Gouda AB  
Fruit

Jeudi 8

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

Vendredi 9

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

Maternelles

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

Salade de maïs  
Tarte Régal du potager  
Haricots verts persillés H  
Yaourt AB \*\*  
Fruit AB IQ \*\*

Sauté de dinde R sauce charcutière H  
Coquillettes AB H  
Gouda AB  
Fruit

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

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

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



# menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine du 12 au 16 janvier 2026



### 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

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

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 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

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

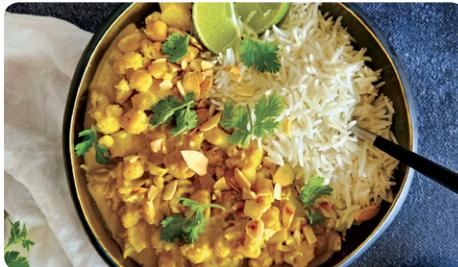
Les menus et l'origine des produits peuvent être modifiés en raison de circonstances exceptionnelles ou sanitaires indépendantes de notre volonté. Retrouvez les menus mis à jour quotidiennement sur [syrec-92.fr](http://syrec-92.fr) ou en scannant le QR code situé en entête.

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

Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

Élémentaires

Betteraves  
Brandade de morue  
Yaourt bio  
Fruit AB \*\*

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

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

Potage de légumes verts 🏠  
Lasagne ricotta épinards  
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  
Brandade de morue  
Yaourt bio  
Fruit AB \*\*

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

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

Salade de chou rouge  
Lasagne ricotta épinards  
Yaourt aromatisé  
Galettes 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

AB 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 2 au 6 février 2026



### 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

Elémentaires

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](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 9 au 13 février 2026



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 goussets : 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

Élémentaires

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

Maternelles

Salade de coeurs 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 mijoté 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, céleri

\* 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 *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

## Menu bio

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

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

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 faits de jolis cristaux géométriques
- Je suis...**



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