



Le 8 mai 1945, les journaux annoncent la fin de la guerre

8 mai 1945 : la guerre est finie !

En France, le **8 Mai** est férié en commémoration de la **victoire des forces alliées sur l'Allemagne nazie et la fin de la Seconde Guerre mondiale** en Europe. Débutée en **1939**, la guerre a coûté la vie à environ **60 millions de personnes tous pays confondus** : c'est le conflit le plus coûteux en vies humaines de toute l'histoire de l'humanité. Les représentants du Haut Commandement allemand ont signé l'acte définitif de capitulation à Berlin le **8 mai 1945** à 23h01 en présence des représentants de l'URSS, des États-Unis, du Royaume-Uni et de la France. Du fait du décalage horaire entre Paris et Moscou, la Russie commémore la fin de la guerre le **9 mai**. Pour les États-Unis, le conflit a réellement pris fin seulement le **2 septembre 1945**, jour de la **capitulation officielle du Japon**.



Dans toutes les villes de France, la foule envahit les rues

Lundi 4

Pomelo
Croque-fromage
Haricots verts
Fromage **AB** **
Purée de fruit **AB**

Mardi 5

Poulet rôti **AB** **FR**
Lentilles **AB** **IO** **FR**
façon bolognaise **FR**
Pâtes **AB** **FR**
Fromage blanc nature **AB** **
Fruit **AB** **

Mercredi 6

Salade iceberg
Omelette **FR** **AB**
Pommes de terre sautées
Petits suisses aromatisés
Fruit

Jeudi 7

Carottes rapées **FR**
Brandade de poisson **FR**
Fromage **AB** **
Crème au chocolat **FR**

Vendredi 8

Férié

Élémentaires

Pomelo
Croque-fromage
Haricots verts
Fromage **AB** **
Purée de fruit **AB**

Poulet rôti **AB** **FR**
Pâtes **AB** **FR**
Fromage blanc nature **AB** **
Fruit **AB** **

Salade iceberg
Omelette **FR** **AB**
Pommes de terre sautées
Petits suisses aromatisés
Fruit

Carottes rapées **FR**
Brandade de poisson **FR**
Fromage **AB** **
Crème au chocolat **FR**

Férié

Maternelles

Goûter : baguette, Saint-Morêt, fruit

Goûter : pain au lait pépites, lait

Goûter : madeleines, compote, lait

Goûter : baguette, confiture, fruit

AB Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

FR Plat maison conçu et mitonné au Syrec

IO Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

FR **AB** Produit ou ingrédient AOP ou IGP

FR Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française

FR Viande Label Rouge française

FR Produit Fermier

FR Issu du commerce équitable

FR Produit certifié HVE

FR 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



De la purée de fruits certifiée HVE qui lutte contre le gaspillage !

La Haute Valeur Environnementale (HVE) est une certification française des exploitations agricoles créée en 2012 à la suite du Grenelle de l'environnement. Elle garantit que les pratiques de l'exploitation **préservent l'écosystème et réduisent au minimum son impact sur l'environnement** (sol, eau, biodiversité...). Au Syrec, les compotes et purées de fruit certifiées HVE servies sont commercialisées sous la marque **Les Producteurs d'abord** du groupe Elabor. Celle-ci a été lancée dans la Sarthe par **la famille Gautier**, productrice de pommes depuis 1948, pour **lutter contre le gaspillage**. Ainsi, père et fils **transforment aujourd'hui en jus et compotes les 15% de fruits refusés par la distribution traditionnelle** pour des raisons purement esthétiques.



Lundi 11

Mardi 12

Mercredi 13

Jeudi 14

Vendredi 15

Élémentaires

Dahl de lentilles
Riz
Fromage **
Fruit **

Tomates
Filet de poisson sauce citronnée
Brocolis et pommes de terre
Yaourt nature **
Purée de fruits

Steak haché
Quenelle à la sauce tomate
Frites
Fromage
Fruit

Férié

Fermé

Maternelles

Dahl de lentilles
Riz
Fromage **
Fruit **

Tomates
Filet de poisson sauce citronnée
Brocolis et pommes de terre
Yaourt nature **
Purée de fruits

Steak haché
Frites
Fromage
Fruit

Férié

Fermé

Goûter : baguette, chocolat, jus

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : pain au lait pépites, compote, 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



En Polynésie française, les fruits accompagnent souvent le poisson

Un voyage sucré salé à la française

Lorsque l'on évoque le mariage des saveurs sucrée et salée, les premiers plats qui nous viennent à l'esprit sont souvent les **tajines marocains aux fruits secs** (pruneaux, abricots, figes...) et les **spécialités venues d'Asie** comme le porc au caramel ou la sauce aigre douce. Or la gastronomie française compte aussi de nombreux plats sucrés salés, comme le fameux **canard à l'orange** rapporté d'Italie par Catherine de Médicis au XVI^e siècle. Aujourd'hui, il est fréquent de voir des fruits cuisinés en accompagnement d'une viande comme **les pruneaux associés au poulet, les figes au porc, les pommes cuites au boudin**, etc. En **Polynésie française**, c'est le **poisson** que les fruits locaux relèvent de leur acidité sucrée, comme **la sauce ananas du poisson à la tahitienne servi le jeudi 21**.



En Bretagne, le caramel beurre salé est incontournable !

Lundi 18

Mardi 19

Mercredi 20

Jeudi 21

Vendredi 22

Élémentaires

Œuf dur mayonnaise 🏠 🍷
Raviolis au fromage 🍷
Petits suisses nature 🍷 **
Fruit 🍷 🍷 **

Concombres 🍷 **
Semoule 🍷 🍷
Légumes à couscous et pois chiches
Fromage blanc aromatisé

Blanquette de dinde 🍷 🍷
Pois chiche tikka massala 🍷
Carottes 🍷 ~ pommes de terre sautées
Fromage
Fruit

Voyage sucré salé

Tomates au gruyère 🍷
Poisson à la tahitienne
sauce vanille ananas 🍷
Riz 🍷 🍷
Crêpe ~ caramel au beurre salé

Saucisson sec*
[Subs. Betteraves 🍷]
Sauté de bœuf 🍷 🍷 | 🍷 | 🍷 aux haricots rouges 🍷
Égrainé végétal 🍷 🍷 | 🍷 | 🍷 à la mexicaine 🍷
Beignets de chou-fleur
Fromage 🍷 **
Fruit 🍷 **

Maternelles

Œuf dur mayonnaise 🏠 🍷
Raviolis au fromage 🍷
Petits suisses nature 🍷 **
Fruit 🍷 🍷 **

Concombres 🍷 **
Semoule 🍷 🍷
Légumes à couscous et pois chiches
Fromage blanc aromatisé

Blanquette de dinde 🍷 🍷
Carottes 🍷 ~ pommes de terre sautées
Fromage
Fruit

Voyage sucré salé

Tomates au gruyère 🍷
Poisson à la tahitienne
sauce vanille ananas 🍷
Riz 🍷 🍷
Crêpe ~ caramel au beurre salé

Saucisson sec*
[Subs. Betteraves 🍷]
Sauté de bœuf 🍷 🍷 | 🍷 | 🍷 aux haricots rouges 🍷
Beignets de chou-fleur
Fromage 🍷 **
Fruit 🍷 **

Goûter : baguette, pâtes à tartiner, jus

Goûter : crêpe au chocolat, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : baguette, Saint-Morêt, 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



Les quenelles

La quenelle fait partie de la gastronomie française depuis le XVIII^e. Cette pâte moelleuse et cylindrique nous est **arrivée d'Allemagne** où ses noms d'origine, **knödel** en allemand et **quenape** en yiddish, signifient « **boulette de pâte** ». La pâte à quenelle, appelée **panade**, se compose principalement de semoule de blé dur ou de farine, d'œufs et de beurre et **se cuit en la pochant dans l'eau bouillante**. En fonction des régions, cette base peut-être agrémentée de viande hachée, comme la **quenelle de foie alsacienne**, de poisson émietté, comme la **quenelle de brochet lyonnaise**, de fromage râpé, etc. Une fois cuites, les quenelles peuvent être **gratinées ou nappées de sauce**, comme celles servies le **jeudi 28**.

Lundi 25

Mardi 26

Mercredi 27

Jeudi 28

Vendredi 29

Élémentaires

Férial

Salade de blé méditerranéenne
Blanquette de veau
Omelette
Haricots verts
Petit suisse nature **
Fruitl **

Cœurs de palmier et maïs
Parmentier végé à l'égrainé

Concombres
Quenelles ~ sauce à la crème
Épinards à la crème et riz
Yaourt nature **
Biscuits

Filet de poisson au corn flakes
Potatoes
Fromage **
Fruit **

Maternelles

Férial

Salade de blé méditerranéenne
Blanquette de veau
Haricots verts
Petit suisse nature **
Fruitl **

Cœurs de palmier et maïs
Parmentier végé à l'égrainé

Concombres
Quenelles ~ sauce à la crème
Épinards à la crème et riz
Yaourt nature **
Biscuits

Filet de poisson au corn flakes
Potatoes
Fromage **
Fruit **

Goûter : baguette, confiture, jus

Goûter : pain aux céréales, Kiri, jus

Goûter : baguette, beurre, fruit

Goûter : brioche pépites, purée de fruits, 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

Détail des plats composés :

Salade de blé à la méditerranéenne : blé, concombre, poivron rouge et vert, tomate, persil

* 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



Cari réunionnais

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200g de lentilles vertes et 200g de lentilles corail*
- 200g de carottes et 200g de butternut*
- 1 gros oignon et 3 gousses d'ail
- 40g de concentré de tomate
- 2 bouillons cubes, de l'huile d'olive
- 1 c. à soupe curry, sel et poivre

1. Éplucher et couper les carottes et la butternut en petits dés.
2. Ciseler l'oignon et le faire revenir dans un fait-tout avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
3. Quand il est doré, ajouter l'ail haché, le concentré de tomate et le curry, bien mélanger. Ajouter ensuite les dés de carottes et de butternut et les lentilles, mélanger à nouveau.
4. Couvrir d'un litre d'eau, ajouter les bouillons cubes émiettés, mélanger.

Note : Vous pouvez simplifier cette recette en ne mettant qu'une variété de lentilles (400g) et/ou en ne mettant soit que des carottes, soit que de la butternut (400g en tout aussi).

Lundi 1^{er}

Mardi 2

Mercredi 3

Jeudi 4

Vendredi 5

Élémentaires

Filet de poisson sauce citron 🍷
Brocolis et pommes de terre 🍷
Fromage 🍷**
Fruit 🍷**

Cari réunionnais
aux deux lentilles 🍷🍷🍷
Carottes fondantes 🍷
Fromage 🍷**
Fruit 🍷**

Salade verte aux croûtons 🍷
Poulet rôti 🍷🍷
Nuggets de blé
Petits pois à la française 🍷
Fromage blanc aromatisé
Purée de fruits

Taboulé 🍷 à la menthe 🍷
Sauté de bœuf 🍷🍷 aux oignons 🍷
Pois chiches concassés tikka massala 🍷
Chou-fleur persillé 🍷
Yaourt nature 🍷**
Fruit 🍷**

Concombres 🍷
Gnocchis ~ sauce fromagère 🍷
Fromage 🍷**
Liégeois au chocolat

Maternelles

Filet de poisson sauce citron 🍷
Brocolis et pommes de terre 🍷
Fromage 🍷**
Fruit 🍷**

Cari réunionnais
aux deux lentilles 🍷🍷🍷
Carottes fondantes 🍷
Fromage 🍷**
Fruit 🍷**

Salade verte aux croûtons 🍷
Poulet rôti 🍷🍷
Petits pois à la française 🍷
Fromage blanc aromatisé
Purée de fruits

Taboulé 🍷 à la menthe 🍷
Sauté de bœuf 🍷🍷 aux oignons 🍷
Pois chiches concassés tikka massala 🍷
Chou-fleur persillé 🍷
Yaourt nature 🍷**
Fruit 🍷**

Concombres 🍷
Gnocchis ~ sauce fromagère 🍷
Fromage 🍷**
Liégeois au chocolat

Goûter : madeines, compote, lait

Goûter : pain au lait pépites chocolat, lait

Goûter : baguette, Saint-Morêt, fruit

Goûter : pain aux céréales, pâte à tartiner, lait

Goûter : baguette, confiture, 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

* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée

L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Assaisonnement à part



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

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



Le fameux mafé sénégalais revisité version végété !

Mafé de haricots rouges

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 boîte de 500g de haricots rouges
- 4 c. à soupe de beurre de cacahuètes
- 1 brique de 200g de purée de tomate
- 1 oignon et 2 gousses d'ail
- 2 bouillons cubes
- 1 c. à café de gingembre ou de piment

1. Ciseler l'oignon et hacher l'ail. Les faire revenir dans un fait-tout avec un peu d'huile.
2. Quand ils sont dorés, ajouter la purée de tomate, 1/2 litre d'eau et les bouillons cubes émiettés.
3. Quand la sauce frémit, prélever 1 louche et la mettre dans un bol. Y diluer le beurre de cacahuètes et reverser le tout dans le fait-tout.
4. Ajouter les haricots rouges et l'épice de votre choix, mélanger et laisser mijoter 10 à 15 minutes à feu doux sans couvrir. La sauce doit réduire pour devenir épaisse et onctueuse.

Note : Comme le poulet mafé dont il s'inspire, le mafé de haricots rouges peut se servir accompagné de n'importe quelle céréale : riz, fonio, semoule, boulgour, blé, etc

Lundi 8

Mardi 9

Mercredi 10

Jeudi 11

Vendredi 12

Élémentaires

Maternelles

Melon

Omelette nature

Gratin chou-fleur ~ pommes de terre

Fromage fouetté **

Purée de fruits

Sauté de porc à la moutarde

Boulettes pois chiche courgette coriandre
à la sauce tomate

Semoule

Fromage **

Fruit **

Betteraves

Veau Marengo

Nouveau

Mafé de haricots rouges

Riz

Fromage

Fruit

Concombres **

Maïs

Pané au fromage

Haricots verts ~ pommes de terre

Yaourt nature **

Confiture

Courgettes râpées

Filet de poisson sauce agrumes

Pâtes

Fromage **

Tarte multifruits

Melon

Omelette nature

Gratin chou-fleur ~ pommes de terre

Fromage fouetté **

Purée de fruits

Sauté de porc à la moutarde

Semoule

Fromage **

Fruit **

Betteraves

Veau Marengo

Riz

Fromage

Fruit

Concombres **

Maïs

Pané au fromage

Haricots verts ~ pommes de terre

Yaourt nature **

Confiture

Courgettes râpées

Filet de poisson sauce agrumes

Pâtes

Fromage **

Tarte multifruits

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : baguette, chocolat, jus

Goûter : pain au lait pépites, compote, lait

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

* 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



Label Rouge : la garantie d'une qualité supérieure

Dans les années 50, un collectif d'éleveurs de volailles soucieux de **préserver la qualité de leur production traditionnelle** ont lutté pour la faire reconnaître. Dix ans plus tard est promue la première loi intégrant la labellisation. Depuis, **des produits très variés** ont rejoint la volaille, comme le camembert de Normandie, le jambon de Lacaune, les huîtres de Marennes-Oléron, les herbes de Provence, certaines farines de meule, etc. Tous répondent à **un cahier des charges exigeant** qui encadre à la fois **caractéristiques et modes de production**. Ainsi, le Label Rouge garantit aux consommateurs **une qualité supérieure**. Au Syrec, la volaille servie est le plus souvent Label Rouge et la farine contenue dans le pain servi aux enfants l'est chaque jour.

Lundi 15

Mardi 16

Mercredi 17

Jeudi 18

Vendredi 19

Élémentaires

Carottes râpées **
Brandade de poisson
Fromage
Purée de fruits

Salade façon piémontaise
Sauté de bœuf sauce olives
Quinoa aux petits légumes
Carottes persillées
Fromage
Fruit **

Salade de pois chiches à la menthe
Poulet rôti
Omelette
Ratatouille ~pommes de terre
Petit suisse nature
Fruit

Tomate
Tortilla
Épinards à la crème
Yaourt aromatisé

Bolognaise de lentilles
Riz
Fromage **
Fruit **

Maternelles

Carottes râpées **
Brandade de poisson
Fromage
Purée de fruits

Salade façon piémontaise
Sauté de bœuf sauce olives
Carottes persillées
Fromage
Fruit **

Salade de pois chiches à la menthe
Poulet rôti
Ratatouille ~pommes de terre
Petit suisse nature
Fruit

Tomate
Tortilla
Épinards à la crème
Yaourt aromatisé

Bolognaise de lentilles
Riz
Fromage **
Fruit **

Goûter : crêpe au chocolat, fruit

Goûter : baguette, pâte à tartiner, jus

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : baguette, Saint-Morêt, 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

Détail des plats composés :

Salade façon piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf dur, mayonnaise, cornichons

* 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



L'été est arrivé !

Depuis le **21 juin**, c'est officiellement l'été ! Pourquoi le 21 juin ? Parce que c'est notre **solstice d'été**, à savoir **le jour le plus long de l'année** dans tout l'hémisphère nord car la Terre est inclinée au plus près du soleil. L'été n'est donc pas à la même période de l'année pour les habitants de l'hémisphère sud, qui devront attendre décembre. Le mot **été** vient du mot **chaleur** à la fois en latin (æstas) et en grec (aithos), et c'est particulièrement pour sa douceur qu'on l'attend avec impatience. Grâce au soleil, les étals se chargent de **pastèques** et **melons** bien sucrés, de **pêches, tomates, cerises**, etc. Et pour se rafraîchir, rien de mieux qu'un sorbet ou une crème glacée. Ça tombe bien : **il y a une glace dans le menu spécial été du jeudi 25 !**

Lundi 22

Semoule
Légumes à couscous et pois chiches
Fromage **
Fruit **

Mardi 23

Salade de maïs
Émincé de bœuf basquaise
Dahl de lentilles
Riz
Petit suisse nature **
Fruit **

Mercredi 4

Pastèque
Saucisse de volaille
Boulettes végé aubergine tomate
Petit pois à la française
Fromage
Purée de fruits

Jeudi 25

Menu spécial été

Salade tomate concombre maïs
Croque-fromage
Frites
Fromage **
Glace

Vendredi 26

Salade verte
Filet de poisson sauce Boursin
Pâtes
Yaourt aromatisé

Élémentaires

Maternelles

Semoule
Légumes à couscous et pois chiches
Fromage **
Fruit **

Salade de maïs
Émincé de bœuf basquaise
Riz
Petit suisse nature **
Fruit **

Pastèque
Saucisse de volaille
Petit pois à la française
Fromage
Purée de fruits

Menu spécial été

Salade tomate concombre maïs
Croque-fromage
Frites
Fromage **
Glace

Salade verte
Filet de poisson sauce Boursin
Pâtes
Yaourt aromatisé

Goûter : baguette viennoise, chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, confiture, jus

Goûter : brioche pépites chocolat, fruit, lait

Goûter : baguette, beurre, fruit

Goûter : baguette, Kiri, 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

* 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



Les grandes vacances : c'est parti !

Bonnes vacances bien méritées à tous les enfants ainsi qu'à leurs professeurs. Pendant huit semaines, plus d'école et plus de devoirs ! Mais cela ne signifie pas pour autant moins de jeux et de copains : dans ton **centre de loisirs** ou en **colonie**, tu peux te faire plein de nouveaux amis. Et si tu restes en famille, tu vas sans doute retrouver des cousins, te faire des amis dans ton quartier, etc. Côté Syrec, même si les classes sont fermées nous n'allons pas manquer d'activités pour autant ! En effet, **nous fournissons tous les repas des accueils de loisirs** avec la même exigence que le reste de l'année. Et nous continuons bien sûr d'assurer **la fabrication et la livraison des repas pour les crèches, le portage à domicile ainsi que les agents communaux.**

Bonnes
vacances
à toutes et à tous !

Lundi 29

Mardi 30

Mercredi 1^{er}

Jeudi 2

Vendredi 3

Élémentaires

Filet de poisson sauce aurore 🍷
Courgettes et pommes de terre
Emmental 🍷 **
Fruit 🍷 **

Taboulé 🍷 à l'orientale 🍷
Sauté de bœuf 🍷 🍷 sauce pruneaux 🍷
Omelette 🍷 🍷
Carottes
Fromage
Fruit 🍷 **

Melon
Escalope viennoise
Pané au fromage
Pâtes 🍷 🍷 sauce tomate
Petit suisse nature
Purée de fruits

Concombres 🍷
Égrainé végétal 🍷 🍷 🍷 sauce curry 🍷
Riz pilaf 🍷 🍷
Fromage blanc aromatisé

Pizza grecque courgettes féta
Salade méditerranéenne 🍷 🍷
Fromage 🍷 **
Fruit 🍷 **

Maternelles

Filet de poisson sauce aurore 🍷
Courgettes et pommes de terre
Emmental 🍷 **
Fruit 🍷 **

Taboulé 🍷 à l'orientale 🍷
Sauté de bœuf 🍷 🍷 sauce pruneaux 🍷
Carottes
Fromage
Fruit 🍷 **

Melon
Escalope viennoise
Pâtes 🍷 🍷 sauce tomate
Petit suisse nature
Purée de fruits

Concombres 🍷
Égrainé végétal 🍷 🍷 🍷 sauce curry 🍷
Riz pilaf 🍷 🍷
Fromage blanc aromatisé

Pizza grecque courgettes féta
Salade méditerranéenne 🍷 🍷
Fromage 🍷 **
Fruit 🍷 **

Goûter : madeines, compote, lait

Goûter : pain au lait pépites de chocolat, lait

Goûter : baguette, Saint-Morêt, fruit

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : pain au chocolat, 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

Détail des plats composés :

Salade méditerranéenne : haricots verts, tomate, pommes de terre, œuf, olives

* 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