



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

#### Mardi 5

#### Mercredi 6

#### Jeudi 7

#### Vendredi 8

Élémentaires

Pomelo  
Croque-fromage  
Haricots verts persillés  
Fromage \*\*  
Purée de fruit

Omelette   
Gnocchis sauce napolitaine  
Fromage blanc nature \*\*  
Fruit \*\*

Salade iceberg  
Pané fromagé  
Pommes de terre sautées  
Petits suisses aromatisés  
Fruit

Carottes rapées   
Brandade de poisson   
Fromage \*\*  
Crème au chocolat

Férié

Maternelles

Pomelo  
Croque-fromage  
Haricots verts persillés  
Fromage \*\*  
Purée de fruit

Omelette   
Gnocchis sauce napolitaine  
Fromage blanc nature \*\*  
Fruit \*\*

Salade iceberg  
Pané fromagé  
Pommes de terre sautées  
Petits suisses aromatisés  
Fruit

Carottes rapées   
Brandade de poisson   
Fromage \*\*  
Crème au chocolat

Férié

Goûter : baguette, Saint-Morêt, fruit

Goûter : pain au lait pépites, lait

Goûter : madeleines, compote, 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](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



### 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

Salade de haricots verts 🍴  
Lasagnes de légumes  
Fromage 🌱\*\*  
Fruit 🌱\*\*

Tomates 🍴  
Filet de poisson meunière 🍴  
Brocolis et pommes de terre  
Yaourt nature 🌱\*\*  
Purée de fruits 🌱

Steak haché 🏠🌱🍴  
Quenelle à la sauce tomate 🍴  
Frites  
Fromage  
Fruit

Férial

Fermé

Maternelles

Salade de haricots verts 🍴  
Lasagnes de légumes  
Fromage 🌱\*\*  
Fruit 🌱\*\*

Tomates 🍴  
Filet de poisson meunière 🍴  
Brocolis et pommes de terre  
Yaourt nature 🌱\*\*  
Purée de fruits 🌱

Steak haché 🏠🌱🍴  
Frites  
Fromage  
Fruit

Férial

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](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



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<sup>e</sup> 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](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



### Les quenelles

La quenelle fait partie de la gastronomie française depuis le XVIII<sup>e</sup>. 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

Férié

Taboulé à l'oriental  
Omelette 🏠 AB  
Haricots verts persillés  
Petit suisse nature 🏠 \*\*  
Fruitl 🏠 📍 \*\*

Cœurs de palmier et maïs 🏠  
Parmentier végé 🏠 à l'égrainé 🏠 📍  
Fromage  
Fruit

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

Férié

Taboulé à l'oriental  
Omelette 🏠 AB  
Haricots verts persillés  
Petit suisse nature 🏠 \*\*  
Fruitl 🏠 📍 \*\*

Cœurs de palmier et maïs 🏠  
Parmentier végé 🏠 à l'égrainé 🏠 📍  
Fromage  
Fruit

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

\* 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



### 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<sup>er</sup>

### 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](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



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

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

Maternelles

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](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



### 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](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'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

### Mardi 23

### Mercredi 4

### Jeudi 25

### Vendredi 26

Élémentaires

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

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

Pastèque  
Saucisse de volaille   
Boulettes végé aubergine tomate   
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

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](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



### 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<sup>er</sup>

### 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](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