



### Vacances scolaires



### Cake à la feta et aux olives

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 œufs
- 150 g de farine, 1 sachet de levure
- 150 g de feta, 100 g d'emmental râpé
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 12,5 cl de lait, 8 cl d'huile d'olive
- poivre, sel si nécessaire

1. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Chauffer le lait dans une casserole, éteindre lorsqu'il frémit.
  2. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure, creuser un puits.
  3. Incorporer les œufs un par un, puis le lait et l'huile d'olive. Ajouter le fromage râpé, mélanger.
  4. Enfin, découper la feta en dés, couper les olives en deux, et les incorporer à la pâte.
  5. Poivrer, goûter et saler uniquement si nécessaire (les fromages et les olives salent déjà beaucoup).
  6. Verser dans un moule à cake et cuire au four pendant environ 45 minutes.
- Note : à partir de cette base de cake salé, les variations sont infinies ! Vous pouvez par exemple ajouter un poivron, remplacer la feta par du comté, ou les olives par des tomates séchées, etc.*

### Lundi 6

Chili con carne   
Chili sin carne   
Riz   
Emmental   
Fruit

### Mardi 7

Repas froid

Melon d'Espagne  
Cake à la feta et aux olives  
Salade verte  
Yaourt nature   
Purée de pomme

### Mercredi 8

Poulet rôti   
Omelette   
Frites  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit

### Jeudi 9

Taboulé à la menthe   
Croque exquis au fromage  
Salade verte  
Petit suisse   
Fruit

### Vendredi 10

Concombre à l'aneth   
Brandade de poisson   
Chanteneige   
Glace à l'eau

Élémentaires

Maternelles

Chili con carne   
Riz   
Emmental   
Fruit

Melon d'Espagne  
Cake à la feta et aux olives  
Salade verte  
Yaourt nature   
Purée de pomme

Poulet rôti   
Frites  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit

Taboulé à la menthe   
Croque exquis au fromage  
Salade verte  
Petit suisse   
Fruit

Concombre à l'aneth   
Brandade de poisson   
Chanteneige   
Glace à l'eau

Goûter : baguette, Vache qui rit , jus

Goûter : pain au lait pépites choco, lait, fruit

Goûter : madeleines, compote, jus

Goûter : baguette viennoise au chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, 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



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



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



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)

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.



À Paris, le feu d'artifice est tiré depuis la Tour Eiffel et ses abords

### Ce mardi, la France célèbre le 14 juillet 1789 !

Cette semaine, c'est le **14 juillet**, notre **fête nationale** ! Une fête nationale, c'est le jour où un pays célèbre un événement qui a changé le cours de son histoire. En France, nous commémorons le **14 juillet 1789** : le début de la **Révolution française**. Les Français, en pleine crise économique et sociale, **se révoltent alors contre le Roi Louis XVI**. Ce jour-là, une foule de révolutionnaires s'empare d'abord du **stock d'armes des Invalides** puis se dirige vers la **Bastille Saint-Antoine** où elle se saisit par la force des **réserves de poudre**. Cet événement précipitera la chute du Roi. Tous les 14 juillet, nous célébrons la **République et ses valeurs** dans la plupart des communes par **des défilés, des bals populaires** et, bien sûr, par l'incontournable **feu d'artifice** !



La prise de la Bastille par Jean-Pierre Houël (1735-1813)

#### Lundi 13

#### Mardi 14

#### Mercredi 15

#### Jeudi 16

#### Vendredi 17

Élémentaires

Salade de pommes de terre 🍷  
Boulettes de bœuf 🍷 à la provençale 🍷  
Émincé végétal à la sauce tomate 🍷  
Haricots verts persillés 🍷  
Gouda 🍷  
Fruit 🍷

Férié

Pastèque  
Gnocchis sauce fromagère 🍷  
Yaourt aromatisé  
Mr Freeze

Tomate à l'estragon 🍷  
Tortilla  
Épinards à la crème 🍷  
Fromage blanc 🍷 ~ confiture

Repas froid

Œuf dur 🍷 à la vinaigrette 🍷  
Salade de blé 🍷 méditerranéenne 🍷  
Edam 🍷  
Fruit 🍷

Maternelles

Salade de pommes de terre 🍷  
Boulettes de bœuf 🍷 à la provençale 🍷  
Haricots verts persillés 🍷  
Gouda 🍷  
Fruit 🍷

Férié

Pastèque  
Gnocchis sauce fromagère 🍷  
Yaourt aromatisé  
Mr Freeze

Tomate à l'estragon 🍷  
Tortilla  
Épinards à la crème 🍷  
Fromage blanc 🍷 ~ confiture

Repas froid

Œuf dur 🍷 à la vinaigrette 🍷  
Salade de blé 🍷 méditerranéenne 🍷  
Edam 🍷  
Fruit 🍷

Goûter : baguette, chocolat, jus

Goûter : pain au lait pépites choco, fruit, lait

Goûter : pain aux céréales, Cantadou, fruit

Goûter : baguette, confiture, 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



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



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



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 méditerranéenne : blé, poivron rouge et vert,  
concombre, 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)

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.



### Vacances scolaires



Beaucoup de familles découvrent la mer pour la première fois !

### Les congés payés fêtent leurs 90 ans !

En 1936, après un mouvement de grève massif, les travailleurs, accompagnés par la **CGT**, obtiennent **deux semaines de congés payés**. C'est **Léon Blum**, alors chef du gouvernement du **Front Populaire**, qui négocie avec le patronnat à leurs côtés le **8 juin 1936**. Avant 1936, seuls les gens fortunés partaient en vacances. Pour la première fois cet été-là, des familles ouvrières ont pu découvrir la mer ou la montagne tout en étant payé, c'était un miracle ! Afin de rendre les vacances accessibles, **Léo Lagrange**, sous-secrétaire d'État aux loisirs et aux sports, a négocié avec les compagnies de chemin de fer des trains spéciaux à -60 %, accordé des aides aux auberges de jeunesse, etc. L'**apparition des loisirs pour tous** a été l'une des plus belles réussites du Front populaire.



Léon Blum, leader des grandes réformes sociales de 1936

#### Lundi 20

#### Mardi 21

#### Mercredi 22

#### Jeudi 23

#### Vendredi 24

Élémentaires

Émincé de bœuf aux haricots rouges   
Dahl de lentilles   
Riz   
Yaourt nature   
Fruit

Œuf dur à la vinaigrette   
Pizza aux 2 fromages  
Salade verte  
Fromage blanc aromatisé  
Melon jaune

Émincé de volaille sauce basilic   
Pané de blé au épinards  
Carottes ~ pommes de terre   
Petit suisse   
Fruit

Betteraves vinaigrette  
Macaronis   
sauce champignons, carottes, fromage   
Cantal   
Fruit

Filet de colin sauce citronnée   
Purée de pommes de terre   
Gouda   
Fruit

Maternelles

Émincé de bœuf aux haricots rouges   
Riz   
Yaourt nature   
Fruit

Œuf dur à la vinaigrette   
Pizza aux 2 fromages  
Salade verte  
Fromage blanc aromatisé  
Melon jaune

Émincé de volaille sauce basilic   
Carottes ~ pommes de terre   
Petit suisse   
Fruit

Betteraves vinaigrette  
Macaronis   
sauce champignons, carottes, fromage   
Cantal   
Fruit

Filet de colin sauce citronnée   
Purée de pommes de terre   
Gouda   
Fruit

Goûter : baguette, pâte à tartiner, jus

Goûter : crêpe chocolat, purée de fruit, lait

Goûter : pain au lait, confiture, lait

Goûter : baguette, Cantadou, jus

Goûter : pain aux céréales, confiture, 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



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



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



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 méditerranéenne : blé, poivron rouge et vert,  
concombre, 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)

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.



# menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine du 27 au 31 juillet 2026

Ici vos menus



mis à jour quotidiennement

Vacances scolaires



Déjeuner dans un parc : une façon simple de prendre le frais

### Pour l'été, choisissez la simplicité !

Rien de tel qu'un **pique-nique en plein air** pour prendre le frais. Inutile d'aller très loin : un bord de rivière, un coin de pelouse ou même un parc en bas de chez soi suffisent pour **changer de cadre et permettre aux enfants de se défouler**. Côté menu ? Il n'est pas nécessaire de se compliquer la vie en cuisinant : du bon pain, un morceau de fromage ou de charcuterie, une tomate à croquer, quelques fruits de saison et le tour est joué. Si vous avez plus de temps pour préparer, une **salade composée** d'une base de **féculents** (riz, pâtes, quinoa, pommes de terre...), de **crudités** et d'**œufs durs**, par exemple, peut à elle seule constituer un **repas sain et équilibré**. Au Syrec, l'été est parsemé de repas froids basés sur ce modèle, comme celui servi le mardi 28.



Quelques fruits, du pain et du fromage suffisent

### Lundi 27

### Mardi 28

### Mercredi 29

### Jeudi 30

### Vendredi 31

Élémentaires

Carottes râpées 🥕 à l'orange 🍊  
Saucisse de volaille 🍖  
Croustillant au fromage 🧀  
Haricots blancs à la tomate 🍅  
Camembert 🧀  
Glace à l'eau 🍦

Repas froid  
Œuf dur 🍳 à la vinaigrette balsamic 🍷  
Salade de pommes de terre, haricots verts et tomate 🍅  
Comté 🧀  
Fruit 🍎

Tomate vinaigrette basilic 🍷  
Steack haché 🍖  
Boulettes tomate aubergine 🍆 ~ ketchup 🍷  
Frites 🍟  
Fromage blanc nature 🧀  
Purée de fraise 🍓

Pastèque 🍈  
Cari réunionnais aux deux lentilles 🍲  
Riz 🍚  
Petit suisse nature 🧀  
Tarte aux fruits 🥧

Filet de colin sauce cajun 🍷  
Brocolis ~ pommes de terre 🍅  
Comté 🧀  
Banane 🍌

Maternelles

Carottes râpées 🥕 à l'orange 🍊  
Saucisse de volaille 🍖  
Haricots blancs à la tomate 🍅  
Camembert 🧀  
Glace à l'eau 🍦

Repas froid  
Œuf dur 🍳 à la vinaigrette balsamic 🍷  
Salade de pommes de terre, haricots verts et tomate 🍅  
Comté 🧀  
Fruit 🍎

Tomate vinaigrette basilic 🍷  
Steack haché 🍖  
Frites 🍟  
Fromage blanc nature 🧀  
Purée de fraise 🍓

Pastèque 🍈  
Cari réunionnais aux deux lentilles 🍲  
Riz 🍚  
Petit suisse nature 🧀  
Tarte aux fruits 🥧

Filet de colin sauce cajun 🍷  
Brocolis ~ pommes de terre 🍅  
Comté 🧀  
Banane 🍌

Goûter : baguette viennoise, confiture, fruit

Goûter : baguette, confiture, jus

Goûter : pain aux céréales, Kiri, fruit

Goûter : baguette, beurre, fruit

Goûter : brioche pépites, purée de fruit, 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



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



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



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 méditerranéenne : blé, poivron rouge et vert, concombre, 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)

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.



### Vacances scolaires



De gauche à droite : melon charentais, melon jaune d'Espagne et melon boule d'or

### Un melon peut en cacher un autre

Le melon est le 3<sup>e</sup> fruit le plus consommé en France : tout le monde en raffole ! Son côté rafraîchissant et sa pauvreté en calories en font le produit phare des beaux jours. **La variété la plus cultivée en France est le melon charentais**, rond, à l'écorce rugueuse et la chair orangée. Les melons à chair blanche, comme les **melons jaune et vert olive d'Espagne** ou le **melon boule d'or**, sont parfaits pour les smoothies. **La plupart de ces variétés sont servies aux enfants des écoles et centres de loisirs**, le plus souvent en entrée. Savez-vous que le melon se marie à merveille avec le **jambon cru** mais aussi la **mozzarella** ? **Poëllé**, il est parfait pour **accompagner la viande de canard**. De l'entrée au dessert, il est très apprécié des enfants !

### Lundi 3

### Mardi 4

### Mercredi 5

### Jeudi 6

### Vendredi 7

Elémentaires

Sauté Bœuf aux lentilles   
Bolognaise de lentilles   
Quinoa aux petits légumes   
Petit suisse nature   
Fruit

Melon d'Espagne  
Omelette nature   
Carottes et pommes de terre sautées   
Yaourt nature   
Glace à l'eau

Salade verte   
Cordon bleu de volaille  
Pané au fromage  
Purée de patates douces   
Emmental   
Flanby

Repas froid

Concombre à l'aneth   
Salade de pâtes à l'italienne   
Vache qui rit   
Crème au chocolat

Filet de poisson meunière   
Taboulé à la menthe   
Camembert  
Fruit

Maternelles

Sauté Bœuf aux lentilles   
Quinoa aux petits légumes   
Petit suisse nature   
Fruit

Melon d'Espagne  
Omelette nature   
Carottes et pommes de terre sautées   
Yaourt nature   
Glace à l'eau

Salade verte   
Cordon bleu de volaille  
Purée de patates douces   
Emmental   
Flanby

Repas froid

Concombre à l'aneth   
Salade de pâtes à l'italienne   
Vache qui rit   
Crème au chocolat

Filet de poisson meunière   
Taboulé à la menthe   
Camembert  
Fruit

Goûter : madeines, compote, lait

Goûter : pain au lait pépites, fruit

Goûter : baguette, St Môret, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, jus

Goûter : baguette, confiture, 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

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

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

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 pâtes à l'italienne : penne, mozzarella, basilic, vinaigrette aux tomates séchées

\* Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée

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

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.



### Vacances scolaires



La terrine se mange froide, avec une mayonnaise, par exemple

### Terrine au deux poissons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 350 g de saumon frais
- 350 g de cabillaud ou de colin frais
- 4 œufs
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 1 bouquet de ciboulette, 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, 1 pincée de piment d'Espelette

1. Couper les 2 poissons en cubes après leur avoir enlevé peau et arête. Les mixer séparément.
2. Dans un saladier, mélanger la crème et les œufs. Saler, poivrer, réserver.
3. Rincer la ciboulette, l'émincer finement au couteau. Presser la gousse d'ail. Dans un bol, mettre 3 cuillères à soupe du mélange œufs/crème, y incorporer la ciboulette et l'ail, réserver.
4. Dans le cabillaud mixé, incorporer le piment d'Espelette. Ajouter la moitié du mélange œufs/crème, mélanger. Incorporer l'autre moitié du mélange œufs/crème au saumon mixé.
5. Beurrer un moule à cake. Verser et répartir la préparation au cabillaud, puis celle au saumon, et enfin celle à la ciboulette et à l'ail. Faire cuire au bain-marie à 160°C pendant 50 min.
6. Laisser refroidir avant de démouler et réserver au réfrigérateur pendant au moins 4h.

### Lundi 10

### Mardi 11

### Mercredi 12

### Jeudi 13

### Vendredi 14

Élémentaires

Boulettes de bœuf sauce tomate   
Emincé végétal sauce tomate   
Penne   
Samos   
Pastèque

Œufs durs mayonnaise   
Cake salé   
Salade verte  
Edam   
Mr Freeze

Repas froid

Poulet rôti   
Falafels coriandre menthe   
Frites ~ ketchup  
Yaourt aromatisé  
Fruit

Terrine de poisson ~ citron  
Salade méditerranéenne   
Vache qui rit   
Fruit

Repas froid

Salade de maïs et betteraves   
Filet de poisson sauce à l'oseille   
Duo de courgettes persillées   
Carré de l'Est  
Fruit

Maternelles

Boulettes de bœuf sauce tomate   
Penne   
Samos  
Pastèque

Œufs durs mayonnaise   
Cake salé   
Salade verte  
Edam   
Mr Freeze

Repas froid

Poulet rôti   
Frites ~ ketchup  
Yaourt aromatisé  
Fruit

Terrine de poisson ~ citron  
Salade méditerranéenne   
Vache qui rit   
Fruit

Repas froid

Salade de maïs et betteraves   
Filet de poisson sauce à l'oseille   
Duo de courgettes persillées   
Carré de l'Est  
Fruit

Goûter : baguette, chocolat, purée de fruit

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : pain au lait pépites, lait

Goûter : baguette, beurre, jus

Goûter : barre bretonne, purée de fruit, 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

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

Produit ou ingrédient AOP ou IGP

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)

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.



Malgré son nom trompeur, la glace à l'italienne... ne l'est pas !

### Un tour du monde complètement givré

Quand on pense **glaces du monde**, la première citée est la **glace à l'italienne**. Or son nom est trompeur car elle aurait été inventée... aux États-Unis, dans les années 1930 ! Elle avait alors l'avantage d'être plus légère pour les nombreux vendeurs ambulants. Les véritables glaces italiennes sont les **gelati**. Proches de nos crèmes glacées, elles sont plus légères car elles ne contiennent traditionnellement que du lait. En Sicile, la fameuse **granita**, glace pilée au sucre et au jus de citron, est très rafraîchissante. On retrouve ce genre de granite en Amérique du Sud sous le nom de **rapsadilla** ou **shikashika**. Dans un genre très différent, on peut citer les **mochis glacés** japonais, les **ice rolls** de Thaïlande, etc... En tous cas une chose est sûre : **c'est toujours bon !**



En Thaïlande, la glace se roule en jolis copeaux gourmands

#### Lundi 17

#### Mardi 18

#### Mercredi 19

#### Jeudi 20

#### Vendredi 21

Élémentaires

Poulet rôti 🍗  
Omelette 🍳  
Purée de courgettes 🥒  
Emmental 🧀  
Fruit 🍎

Salade de pommes de terre à la niçoise 🥔  
Pizza aux légumes du soleil 🍕  
Salade verte 🥬  
Yaourt nature 🥛  
Pastèque 🍉

Concombres vinaigrette 🥒  
Steak haché 🍖  
Palet végétal à la carotte 🥕  
Macaronis 🍝 au beurre 🧈  
Petit suisse aromatisé 🍦

Repas froid  
Œufs durs 🍳 vinaigrette 🥒  
Salade de quinoa 🌾 aux petits légumes 🥬  
Fromage blanc ~ confiture 🍯  
Fruit 🍎

Salade verte 🥬  
Écrasé de pommes de terre au colin 🐟  
Edam 🧀  
Glace à l'eau 🍦

Maternelles

Poulet rôti 🍗  
Purée de courgettes 🥒  
Emmental 🧀  
Fruit 🍎

Salade de pommes de terre à la niçoise 🥔  
Pizza aux légumes du soleil 🍕  
Salade verte 🥬  
Yaourt nature 🥛  
Pastèque 🍉

Concombres vinaigrette 🥒  
Steak haché 🍖  
Macaronis 🍝 au beurre 🧈  
Petit suisse aromatisé 🍦

Repas froid  
Œufs durs 🍳 vinaigrette 🥒  
Salade de quinoa 🌾 aux petits légumes 🥬  
Fromage blanc ~ confiture 🍯  
Fruit 🍎

Salade verte 🥬  
Écrasé de pommes de terre au colin 🐟  
Edam 🧀  
Glace à l'eau 🍦

Goûter : crêpe au chocolat, purée de fruit

Goûter : pain aux céréales, Vache qui rit 🐄, jus

Goûter : baguette, confiture, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, compote

Goûter : baguette, Cantadou, 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



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



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



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)

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.



### Vacances scolaires

### Grandes vacances, petite énigme !

#### Rébus

On a pris du pain frais, du fromage, de la charcuterie et des fruits.  
Notre panier est prêt et bien garni ! Super, on part faire un...



#### Devinette

Je suis une spécialité provençale typique de l'été,  
et je contiens presque tous les légumes du potager.  
Je suis aussi le premier film d'animation des studios Pixar !  
Je suis la...



#### Charade

- Ma 1<sup>ère</sup> peut être de Pise, Eiffel ou Montparnasse
- Mon 2<sup>e</sup> me permet d'attacher mes lacets
- Mon 3<sup>e</sup> est une note de musique
- Mon tout est une fleur dont la tête suit le soleil et contient des graines comestibles.



### Lundi 24

Salade de pâtes tricolores échalotes   
Émincé de bœuf à la mexicaine   
Quenelles sauce paprika   
Brocolis   
Petit suisse nature   
Fruit

### Mardi 25

Macaronis   
sauce champignons carottes   
Camembert  
Fruit  
Mr Freeze

### Mercredi 26

Tomate vinaigrette basilic   
Saucisse de volaille   
Croustillant au fromage  
Blé aux petits légumes   
Yaourt aromatisé

### Jeudi 27

Repas froid

Carottes râpées au miel   
Salade de pommes de terre au surimi,  
œuf et mayonnaise   
Mimolette  
Fruit

### Vendredi 28

Pastèque  
Filet de poisson sauce boursin   
Frites  
Babybel  
Salade de fruits coupelle

Élémentaires

Maternelles

Salade de pâtes tricolores échalotes   
Émincé de bœuf à la mexicaine   
Brocolis   
Petit suisse nature   
Fruit

Macaronis   
sauce champignons carottes   
Camembert  
Fruit  
Mr Freeze

Tomate vinaigrette basilic   
Saucisse de volaille   
Blé aux petits légumes   
Yaourt aromatisé

Repas froid

Carottes râpées au miel   
Salade de pommes de terre au surimi,  
œuf et mayonnaise   
Mimolette  
Fruit

Pastèque  
Filet de poisson sauce boursin   
Frites  
Babybel  
Salade de fruits coupelle

Goûter : baguette viennoise au chocolat, lait

Goûter : baguette, barre au chocolat, jus

Goûter : brioche pépites, fruit, lait

Goûter : baguette, confiture, compote

Goûter : pain aux céréales, Kiri, 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



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



Produit ou ingrédient AOP ou IGP



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)

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.