



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

Mardi 7

Mercredi 8

Jeudi 9

Vendredi 10

Élémentaires

Chili con carne
Chili sin carne
Riz
Emmental
Fruit

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

Poulet rôti
Omelette
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

Maternelles

Chili con carne
Riz
Emmental
Fruit

Repas froid
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 ou en scannant le QR code situé en entête.



Vacances scolaires



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 commémorens 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 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 ou en scannant le QR code situé en entête.



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 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^e 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

Élémentaires

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 : madeleines, 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 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

Repas froid
 Œufs durs mayonnaise
 Cake salé
 Salade verte
 Edam
 Mr Freeze

Poulet rôti
 Falafels coriandre menthe
 Frites ~ ketchup
 Yaourt aromatisé
 Fruit

Repas froid
 Terrine de poisson ~ citron
 Salade méditerranéenne
 Vache qui rit
 Fruit

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

Repas froid
 Œufs durs mayonnaise
 Cake salé
 Salade verte
 Edam
 Mr Freeze

Poulet rôti
 Frites ~ ketchup
 Yaourt aromatisé
 Fruit

Repas froid
 Terrine de poisson ~ citron
 Salade méditerranéenne
 Vache qui rit
 Fruit

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 ou en scannant le QR code situé en entête.



Vacances scolaires



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



Lundi 24

Mardi 25

Mercredi 26

Jeudi 27

Vendredi 28

Élémentaires

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

Macaronis
sauce champignons carottes
Camembert
Fruit
Mr Freeze

Tomate vinaigrette basilic
Saucisse de volaille
Croustillant au fromage
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

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 ou en scannant le QR code situé en entête.