Gennevilliers — L'AUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE

menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 1er au 5 avril 2024

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

En France, les enfants s'accrochent des poissons dans le dos

Poisson d'avril !

Enfants comme adultes adorent faire des farces le **1er avril** ! Et ça ne date pas d'hier. Dans la **Grèce antique**, une journée de printemps était déjà consacrée à Momos, le dieu du rire. Les **Romains** ont perpétué cette tradition avec la Fête des Hilaria, dédiée également aux farces en tous genres. **Le symbole du poisson** n'a fait son apparition qu'au **Moyen-Âge**. Accroché dans le dos des marins, il était alors sensé **leur porter chance**. Au début du XXe siècle, envoyer une carte postale le 1er avril était ainsi **un signe d'affection**. Si le poisson d'avril s'inscrit surtout dans la culture française, faire des blagues et des canulars les 1er avril est international. En effet, la plupart des pays partagent cette coutume : en anglais, on l'appelle **le jour des fous** !

Carte postale d'amitié du début du XXe siècle

	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Élémentaires	Férié	Omelette Blé et ratatouille Gouda ** Flan au chocolat	Potage Crécy ? Poulet rôti Filet de colin sauce cajun Haricots plats St Môret Fruit	Salade de betteraves vinaigrette Filet meunière ~ citron Frites Camembert ** Fruit **	Carottes ** ~ vinaigrette Gnocchettis sauce champignons, carottes, crème Samos Semoule au lait
Maternelles	Férié	Omelette Blé et ratatouille Gouda ** Flan au chocolat	Potage Crécy ? Poulet rôti Haricots plats St Môret Fruit	Salade de betteraves vinaigrette Filet meunière ~ citron Frites Camembert ** Fruit **	Carottes ** ~ vinaigrette Gnocchettis sauce champignons, carottes, crème Samos Semoule au lait
		Goûter : cake aux pépites de chocolat, fruit	*Goûter : pain céréales, confiture, yaourt à boire*	*Goûter : crêpe au chocolat, lait*	*Goûter : baguette, Vache qui rit, 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**

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 :
Potage Crécy : carotte, pomme de terre, crème

** 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*

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

Syrec — SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Gennevilliers
L'AUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE

menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 8 au 12 avril 2024

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Vacances scolaires

Ne pas hésiter à décorer de cacao en poudre ou de chocolat râpé

Mousse au chocolat

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 6 œufs bien frais
- 200g de chocolat pâtissier
- 25g de beurre
- 1 pincée de sel
- Arôme facultatif (café, vanille, zestes, menthe…)

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre et une cuillère à soupe d'eau au micro-onde, ou dans une casserole à feu doux.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Dans un saladier, battre les jaunes, y incorporer le chocolat fondu et l'arôme choisi* (facultatif).
5. Battre les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel et les incorporer délicatement au chocolat.
6. Verser dans des ramequins et les placer au réfrigérateur pendant au moins 12h. Pour une texture idéale, le mieux est de faire sa mousse la veille.

** Beaucoup d'arômes se marient à merveille avec le chocolat : du café, des zestes d'orange, de la vanille, etc…*

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Élémentaires	Radis ~ beurre Gnocchis ~ crème tomate basilic St Môret Mousse chocolat	Œufs durs ~ mayonnaise Pané blé ~ emmental Duo haricots vert et flageolets Petit suisse aromatisé Fruit	Escalope de volaille ~ citron Dos de colin ~ citron Gratin chou-fleur ~ pommes de terre Fromage blanc Fruit	Pomelo Blanquette de veau Boulettes végétariennes sauce provençale Riz Chanteneige Flan au caramel	Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce curry Petit pois ~ carottes Yaourt nature Fruit
Maternelles	Radis ~ beurre Gnocchis ~ crème tomate basilic St Môret Mousse chocolat	Œufs durs ~ mayonnaise Pané blé ~ emmental Duo haricots vert et flageolets Petit suisse aromatisé Fruit	Escalope de volaille ~ citron Gratin chou-fleur ~ pommes de terre Fromage blanc Fruit	Pomelo Blanquette de veau Riz Chanteneige Flan au caramel	Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce curry Petit pois ~ carottes Yaourt nature Fruit
	Goûter : baguette, chocolat, fruit	*Goûter : baguette, confiture, lait fraise*	*Goûter : quatre-quarts, jus*	*Goûter : pain au lait, chocolat, fruit*	*Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, lait fraise*

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**

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*

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

Syrec
SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Gennevilliers
L'AUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE

menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Ici vos menus

mis à jour quotidiennement

Vacances scolaires

Jouons pour fêter les vacances et le printemps !

Rébus

Verte ou blanche,
je sors de terre au printemps
pour te régaler !
Je suis l'…

Charade

- Mon 1er est la 2e personne du singulier
- Je dors sur mon 2e
- Mon 3e est le contraire de beaucoup
- Mon tout est une fleur, star du mois d'avril !

Devinette

Je suis un insecte qui réapparaît dans les jardins au printemps.
Je suis très aimée, on dit même que je porte bonheur !
Mes ailes sont protégées par des élytres rouges à points noirs.
Je suis…

Réponses dans l'ordre des énigmes : l'asperge (as-père-jeux), la tulipe (tu-lit-peu), la coccinelle

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Élémentaires	Salade de carottes à l'orange Macaronis sauce du chef ~ parmesan Edam Crème à la vanille	Colin sauce provençale Beignets de salsifis Coulommiers Fruit	Salade de maïs Sauté de bœuf Stroganoff Lieu sauce beurre blanc Purée brocolis ~ pomme de terre Petit suisse aromatisé Fruit	Concombres vinaigrette Omelette Épinards à la crème ~ riz Fromage ail et fines herbes Tarte pomme ~ rhubarbe	Salade de pommes de terre à l'emmental Poulet rôti aux herbes Croustillant au fromage Carottes persillées Fruit
Maternelles	Salade de carottes à l'orange Macaronis sauce du chef ~ parmesan Edam Crème à la vanille	Colin sauce provençale Beignets de salsifis Coulommiers Fruit	Salade de maïs Sauté de bœuf Stroganoff Purée brocolis ~ pomme de terre Petit suisse aromatisé Fruit	Concombres vinaigrette Omelette Épinards à la crème ~ riz Fromage ail et fines herbes Tarte pomme ~ rhubarbe	Salade de pommes de terre à l'emmental Poulet rôti aux herbes Carottes persillées Fruit
	Goûter : baguette, Vache qui rit, fruit	*Goûter : crêpe nature, lait*	*Goûter : pain au chocolat, jus*	*Goûter :moelleux mandarine, fruit*	*Goûter : viennoise au chocolat, lait fraise*

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**

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*

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

Syrec
SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Gennevilliers
L'AUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE

menus des écoles et accueils de loisirs
Semaine du 22 au 26 avril 2024

Ici vos menus
mis à jour quotidiennement

PARIS 2024

1 anneau,
1 continent :
L'Europe

En attendant les JO, 1 anneau, 1 continent : l'Europe

Cette semaine, le menu à thème « joue à domicile » puisque c'est **l'Europe** qui est mise à l'honneur ! Dans l'assiette, les saveurs feront plutôt la part belle au Sud du continent. En revanche, côté sport, c'est **la Suède et son jeune perchiste Armand Duplantis** qui seront mis en lumière. Surnommé **« Mondo »**, cet athlète prodige est devenu, en remportant le **Championnat d'Europe senior** 2018 à seulement 18 ans, le plus jeune champion d'Europe dans une compétition individuelle. En 2020, **il bat le record du Monde** avec un saut de 6,15 m. Aux derniers Jeux olympiques, à Tokyo, il obtient la **médaille d'or.** Enfin, à l'occasion des Championnats du Monde 2022, **il bat à nouveau le record du monde de saut en plein air** et entre ainsi dans la légende avec un saut de… **6,21 mètres** !

En 2020, il bat un record du Monde inchangé depuis 26 ans !

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Élémentaires	Tomate vinaigrette Navarin d'agneau au thym Tortilla Printanière de légumes Yaourt brassé	**Menu bio** Œufs durs ~ mayonnaise Raviolis aux épinards à la crème St Môret ** Fruit **	Concombres sauce bulgare Merguez Filet meunière ~ citron Pommes de terre rissolées Vache qui rit Compote pomme ~ poire	**Menu spécial Europe** Salade de pâtes à l'italienne Croque-monsieur Croque-fromage Salade verte Yaourt à la grecque Pasteis de nata	Nuggets de poisson Riz et fondue de poireaux Cantal ** Fruit **
Maternelles	Tomate vinaigrette Navarin d'agneau au thym Printanière de légumes Yaourt brassé	**Menu bio** Œufs durs ~ mayonnaise Raviolis aux épinards à la crème St Môret ** Fruit **	Concombres sauce bulgare Merguez Pommes de terre rissolées Vache qui rit Compote pomme ~ poire	**Menu spécial Europe** Salade de pâtes à l'italienne Croque-monsieur Salade verte Yaourt à la grecque Pasteis de nata	Nuggets de poisson Riz et fondue de poireaux Cantal ** Fruit **
	Goûter : brioche au chocolat, fruit	*Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, grenadine*	*Goûter : Prince, lait, fruit*	*Goûter : madeleines, yaourt à boire, fruit*	*Goûter : baguette, beurre, compote*

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**

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, basilic, mozzarella

** 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*

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

Syrec
SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE