nenus des écoles et accueils de loisirs Semaine du 3 au 7 juin 2024



mis à jour quotidiennement



La famille Gautier cultive plus de 60 ha de pommiers

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.



Leurs produits sont vendus aux collectivités et pa

Lundi 3

Mardi 4

Mercredi 5

Jeudi 6

Vendredi 7

Tomate 4 ** ~ mozzarella Sauté de bœuf 🏚 🜃 sauce guardiane 🐴 Omelette 🛊 🕸

Petits pois à la française 🎒 Semoule au lait

Salade de pommes de terre 📠 au thon 🐴

Quenelles A sauce milanaise Carottes Vichy A ? Chanteneige Ai **

Fruit A **

Melon jaune

Sauté de dinde aux olives 🏟 Filet de lieu sauce parisienne 🍅

Riz 📠 aux petits légumes 🧌 Samos Crème à la vanille

Salade iceberg

Filet de poisson meunière ~ citron Purée de brocolis 🀴

> Vache qui rit 📠 Compote de poire 1 ®

Spaghetti 🗗 🏥 sauce carottes, champignons, crème 🎒 Yaourt nature A **

Fruit 🗚 🐫 **

Tomate A ** ~ mozzarella Sauté de bœuf 🏚 👪 sauce guardiane 🐴 Petits pois à la française 🧌 Semoule au lait

Salade de pommes de terre 📠 au thon 🏩

Quenelles As sauce milanaise

Carottes Vichy A ? Chanteneige A **

Fruit A **

Melon jaune

Sauté de dinde aux olives 🎒

Riz 📠 aux petits légumes 🏩 Samos

Crème à la vanille

Salade iceberg

Filet de poisson meunière ~ citron

Purée de brocolis 🏩 Vache qui rit 📠

Compote de poire 1 ®

Spaghetti 🗗 🍅 sauce carottes, champignons, crème 🎒

Yaourt nature A ** Fruit 🕸 👫 **

Goûter : cake pépites de chocolat, fruit, jus

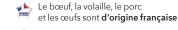
Goûter: baguette, Vache qui rit 🙉 , jus





Plat maison conçu et mitonné au Syrec

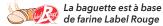
Produit local issu de la région Île-de-France ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives



Viande Label Rouge française



Issu du commerce équitable



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

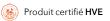
Les plats protidiques indiqués en vert sont végétariens

- * Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée L'origine des viandes est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 146
- ** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles 💒 Assaisonnement à part



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

Produit ou ingrédient AOP ou IGP





nenus des écoles et accueils de loisirs Semaine du 10 au 14 juin 2024



mis à jour quotidiennement



Cette semaine les glaces font leur grand retour!

Jeudi, les enfants dégusteront leur première glace de la saison. Savez-vous que les sorbets et crèmes glacées ont été inventés bien avant les congélateurs ? Dans l'Antiquité, les empereurs perses faisaient descendre des montagnes de la glace qui était conservée dans des puits très profonds. On y mélangeait déjà du lait ou de la crème, du miel, des fruits pressés, etc. Longtemps réservées à la noblesse, Les glaces se sont popularisées à la fin du XIXe siècle et ont commencé à se vendre en cornet dans les années 1900. Il en existe pour tous les goûts : crèmes glacées à base de lait comme les milk-shakes américains et les gelati italiennes, sorbets à base de fruit et d'eau, etc. La saison des glaces, c'est un festival de couleurs et de parfums!

Lundi 10

Mardi II

Mercredi 12

Vendredi 14

Tomate 48 ** Brandade de poisson 🎒

Salade verte Saint Môrêt A ** Purée de fraise

Œufs durs 1 ~ mayonnaise Gnocchis à la crème 🏟 ~ emmental râpé Ratatouille 🗃 Petit suisse

Fruit AB **

Melon vert Sauté de veau Marengo 🧌 Pavé de colin sauce curry 🏩 Riz 📠 ~ épinards à la crème 🧌 Fromage blanc aux fruits

Concombre 2 ** Tortelloni tomate ~ mozzarella 🗥 Gouda 🕸 ** Glace fusée

Jeudi 13

Chipolatas de volaille 🏟 Saucisses végétales 🍅 Haricots verts 🕸 🐴 Pommes de terre 🙉 🐴 Yaourt A ** Fruit

Tomate A ** Brandade de poisson 🎒 Salade verte Saint Môrêt A **

Œufs durs 1 ~ mayonnaise Gnocchis à la crème 🏟 ~ emmental râpé Ratatouille 📠 Petit suisse Fruit A **

Melon vert Sauté de veau Marengo 🏟 Riz 🗃 ~ épinards à la crème 🐴 Fromage blanc aux fruits

Concombre 2 ** Tortelloni tomate ~ mozzarella 🗚 Gouda 🗗 ** Glace fusée

Chipolatas de volaille 🎒 Haricots verts 🜃 🐴 Pommes de terre 📠 🐴 Yaourt A ** Fruit

Purée de fraise

Goûter: galette 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

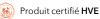


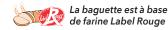
Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont d'origine française











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 146
- ** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles 🚄 Assaisonnement à part



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

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

Menus des écoles et accueils de Loisirs Semaine du 17 au 21 juin 2024



mis à jour quotidiennement



Céréales, féculents et légumes secs : varions les plaisirs !

Les céréales, féculents et légumes secs sont essentiels à l'équilibre alimentaire. Riches en fibres et en protéines, ils fournissent de l'énergie sur la durée, d'où leur appellation de sucres lents. En consommer à chaque repas évite les fringales et cela tombe bien : il existe assez de possibilités pour ne pas se lasser ! Par exemple, le Syrec commence la semaine avec un service de boulgour bio. Mardi, c'est le pain du croque-fromage qui apporte les glucides complexes, puis, mercredi, des pommes de terre. Enfin, la semaine se termine avec du riz bio jeudi, et des pâtes bio vendredi. Le riz est la céréale la plus consommée dans le monde avec environ 500 millions de tonnes par an, très loin devant les 17 millions de tonnes de pâtes alimentaires consommées!



Le riz est la céréale la plus consommée dans le monde

Lundi 17

Menu bio

Émincé de bœuf 🏚 🜃 sauce basquaise 🐴

Omelette 1 A

Boulgour 📠 🐴 Courgettes persillées 📠 🐴

Chanteneige A **

Fruit AB **

Mardi 18

Salade de pommes de terre 📠 au thon 🏩

Croque fromage

Salade iceberg Fruit 🕸 👫 **

Mercredi 19

Carottes râpées 📠 au miel 🏩

Poulet rôti 🚱 🐴 ~ sauce béarnaise Calamars à la romaine ~ sauce béarnaise

Pommes de terre vapeur persillées Comté 🍩 **

Mousse au chocolat

Jeudi 20

Pastèque

Poisson pané cornflakes ~ citron Ratatouille ~ Riz 🙉 👛

Yaourt A Q ** ~ sucre Petit pot de glace vanille chocolat

Vendredi 21

Salade de cœurs de palmier ~ maïs 🤔

Penne A P

sauce trois fromages 🎒

Petit suisse aromatisé Fruit

Menu bio

Émincé de bœuf 🏗 🖾 sauce basquaise 🐴

Boulgour A ?

Courgettes persillées 📠 🐴

Chanteneige All ** Fruit AB **

Salade de pommes de terre 📠 au thon 🈩

Croque fromage

Salade iceberg

Fruit 🕸 👫 **

Carottes râpées 📠 au miel 🏥

Poulet rôti 🤼 🐴 ~ sauce béarnaise Pommes de terre vapeur persillées

Comté 🍩 **

Mousse au chocolat

Pastèque

Poisson pané cornflakes ~ citron

Ratatouille ~ Riz 🙉 🏩

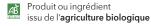
Yaourt A Q ** ~ sucre Petit pot de glace vanille chocolat Salade de cœurs de palmier ~ maïs 🏩

Penne 🕸 🐴

sauce trois fromages 🎒

Petit suisse aromatisé Fruit

Goûter: baguette, confiture, fruit





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



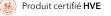
Produit ou ingrédient AOP ou IGP













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

Pétail 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 146)
- ** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles 💒 Assaisonnement à part



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

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





Les Jeux Paralympiques Paris 2024, c'est cet été!

Les Jeux Paralympiques sont une compétition internationale multisports similaire aux « JO » réservée aux athlètes atteints de handicap physique, visuel ou mental. L'édition Paris 2024 se déroulera du 28 août au 8 septembre : douze jours de fête pendant lesquels le monde entier célébrera les performances d'athlètes d'exception ! Côté France, nous supporterons sans hésitation Heïdi Gaugain, jeune coureuse cycliste de 20 ans au palmarès déjà hors norme. Née sans avant-bras qauche, elle est la première athlète handisport à devenir championne du monde chez les valides en remportant les championnats sur piste juniors en 2022! En décembre 2023, le journal l'Équipe l'a désignée « Championne des champions para France ».



Vendredi 28

Œufs durs 🛊 🖾 ~ mayonnaise

Lasagnes de légumes ~ emmental

Salade verte

Fruit

Lundi 24

Salade de maïs et tomates 🤌

Dahl de lentilles 🙉 🔾 🍅 Riz 🗗 🍅

Gouda 🜃 **

Fruit AB **

Mardi 25

Pavé de colin à la bretonne 🏩 Printanière de légumes 🎒 Vache qui rit A **

Pavé de colin à la bretonne 🧌

Printanière de légumes 🤔

Vache qui rit 🗗 **

Fruit AB **

Fruit AB **

Mercredi 26

Melon jaune

Rôti de bœuf 🏗 🐴 ~ cornichons Sardines à l'huile

Taboulé 📠 aux petits légumes 🧌 Coulommiers Purée de pomme 🏗 🌸

Melon jaune

Rôti de bœuf 🏗 🛱 ~ cornichons Taboulé 📠 aux petits légumes 🧌 Coulommiers Purée de pomme 🏗 🌸

Jeudi 27

Menu spécial Délégation Française

Concombre 41 ** Steak haché 🏠

Pané de blé épinards Frites ~ ketchup Yaourt Ai **

Paris-Brest

Menu spécial Délégation Française

Concombre 4 ** Steak haché 🏗 Frites ~ ketchup Yaourt Ai **

Paris-Brest

Lasagnes de légumes ~ emmental Salade verte Fruit

Œufs durs 🏗 📠 ~ mayonnaise

Goûter: baguette, beurre, fruit

Goûter: Viennoise nature, jus

Gouda 🜃 ** Fruit AB **

Goûter: gaufre au sucre, compote

Salade de maïs et tomates 🍅

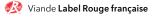
Dahl de lentilles 🗗 🔾 🍅

Riz 🗗 🍅

Goûter: pain céréales, pâte à tartiner, jus

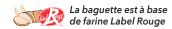
Goûter: quatre-quarts, lait, fruit

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





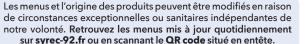




Toutes nos vinaigrettes et sauces sont faites au Syrec

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 146)
- ** Aide de l'Union Européenne à destination des écoles 🐗 Assaisonnement à part



Produit ou ingrédient AOP ou IGP

Produit ou ingrédient

issu de l'agriculture biologique

Plat maison conçu et mitonné au Syrec

ou d'une région limitrophe au sens des anciennes régions administratives

Produit local issu de la région Île-de-France

