



La tartiflette au reblochon de Savoie

Le 1^{er} mai : jour chômé, jour du muguet !

Le 1^{er} mai 1886, 340 000 ouvriers américains organisent une grève générale pour obtenir la diminution de leur temps de travail, qui était alors de 10 heures par jour. La plupart des pays consacrent depuis cette date à **la défense des droits des travailleurs**. En France, la journée de 8h est accordée au **printemps 1919** et le 1^{er} mai devient férié la même année. Et **le muguet** dans tout ça ? Ses clochettes très parfumées symbolisent **la chance et le renouveau**. En 1900, les grands couturiers parisiens récompensent **toutes leurs employées** en leur offrant un brin de muguet. Le muguet est depuis **un incontournable du 1^{er} mai**, tant pour sa portée symbolique que pour ses vertus porte-bonheur. Ce jour-là, tout le monde peut en vendre librement dans la rue !



L'un des cortèges du 1^{er} mai 1973

Lundi 29

Mardi 30

Mercredi 1^{er}

Jeudi 2

Vendredi 3

Élémentaires

Pizza au fromage
Poulet rôti
Filet de lieu sauce bretonne
Haricots verts à l'ail
Fruit

Omelette
Purée d'épinards
Comté
Fruit

Férié

Macédoine de légumes
Tortelloni tomate mozzarella
Yaourt nature
Fruit

Concombre
Filet de colin sauce curry
Blé pilaf
Chanteneige
Mousse au chocolat

Maternelles

Pizza au fromage
Poulet rôti
Haricots verts à l'ail
Fruit

Omelette
Purée d'épinards
Comté
Fruit

Férié

Macédoine de légumes
Tortelloni tomate mozzarella
Yaourt nature
Fruit

Concombre
Filet de colin sauce curry
Blé pilaf
Chanteneige
Mousse au chocolat

Goûter : pain céréales, confiture, lait chocolaté

Goûter : baguette, chocolat, jus

Goûter : quatre-quarts, lait fraise

Goûter : pain au lait, sirop grenadine, 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 ou en scannant le QR code situé en entête.

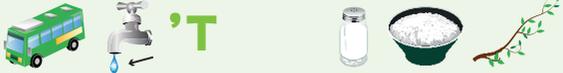
Les élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires



Jouons pour fêter les légumes de printemps !

Rébus

Ces deux légumes nouveaux arrivent sur les étals :



Charade potagère

- Mon 1^{er} est la carte la plus forte
- Mon second est le synonyme de papa
- Mon 3^e peut être de société ou vidéo
- Mon tout sort de terre entre avril et juin !



Devinette

Ma pleine saison va de mars à juin.
Je peux être rose, noir ou blanc.
Je suis un légume racine qui se croque en entrée.
J'ai du caractère et il m'arrive de piquer un peu !
Je suis...

Petits légumes à colorier



Réponses dans l'ordre des jeux : la carotte (carreau-T) et le céleri branche (sel-riz-branche), l'asperge (as-père-jeu), le radis

Lundi 6

Mardi 7

Mercredi 8

Jeudi 9

Vendredi 10

Élémentaires

Sauté de veau Marengo 🏠
Quenelles AB ~ sauce champignons 🏠
Céréales gourmandes pilaf AB 🏠
Gouda AB **
Fruit

Menu bio

Betteraves AB **
Dahl de lentilles AB 📍 🏠
Riz AB 🏠
Yaourt AB **
Fruit AB **

Férialé

Férialé

Fermé (pont)

Maternelles

Sauté de veau Marengo 🏠
Céréales gourmandes pilaf AB 🏠
Gouda AB **
Fruit

Menu bio

Betteraves AB **
Dahl de lentilles AB 📍 🏠
Riz AB 🏠
Yaourt AB **
Fruit AB **

Férialé

Férialé

Fermé (pont)

Goûter : gaufre au sucre, lait chocolaté

Goûter : baguette, 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 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 ou en scannant le QR code situé en entête.

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



Les rillettes de poisson sont à la fois légères et très faciles à faire

Rillettes de poisson

Ingrédients pour environ 300g :

- 200g de thon **ou** de sardines au naturel
- 100g de fromage frais type St-Môret
- Le jus d'1/2 citron
- 1 échalote
- Du persil **ou** de la ciboulette
- Sel et poivre

1. Si vous utilisez des sardines, enlever la queue et l'arête centrale si nécessaire. Bien égoutter le poisson et l'émietter dans un saladier avec une fourchette.
 2. Amalgamer le fromage frais et le jus citron jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
 3. Émincer très finement l'échalote et l'ajouter.
 4. Ajouter le persil ou la ciboulette ciselés finement, saler et poivrer.*
 5. Conserver au réfrigérateur et tartiner au fur et à mesure ou au tout dernier moment
- * Goûter et ajuster : les quantités idéales d'aromates, de sel et poivre sont à définir selon le goût de chacun.

Lundi 13

Mardi 14

Mercredi 15

Jeudi 16

Vendredi 17

Élémentaires

Tartinable de poisson
Raviolis de légumes
Chanteneige
Flan chocolat

Salade de lentilles
Croustillant au fromage
Printanière de légumes
Tomme
Fruit **

Concombres
Nuggets poulet
Nuggets poisson
Frites ~ ketchup
Yaourt aromatisé

Melon
Saucisse de volaille grillée
Saucisse végétale
Ratatouille ~ boulgour
Crème à la vanille

Sauté de bœuf sauce gardiane
Omelette
Carottes Vichy
et pommes de terre sautées
Petit suisse nature
Fruit **

Maternelles

Tartinable de poisson
Raviolis de légumes
Chanteneige
Flan chocolat

Salade de lentilles
Croustillant au fromage
Printanière de légumes
Tomme
Fruit **

Concombres
Nuggets poisson
Frites ~ ketchup
Yaourt aromatisé

Melon
Saucisse de volaille grillée
Ratatouille ~ boulgour
Crème à la vanille

Sauté de bœuf sauce gardiane
Carottes Vichy
et pommes de terre sautées
Petit suisse nature
Fruit **

Goûter : baguette, confiture, lait chocolaté

Goûter : crêpe au sucre, jus

Goûter : baguette, pâte à tartiner, fruit

Goûter : madeines, yaourt à boire, fruit

Goûter : quatre-quarts, sirop grenadine

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 ou en scannant le QR code situé en entête.

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



Le couscous traditionnel est un patrimoine à préserver

Le couscous traditionnel, un patrimoine culturel à préserver

Le couscous est la star des spécialités nord africaine ! Initialement, le terme désignait seulement les grains de semoule de blé dur. En effet, le plat se composait uniquement de semoule cuite à la vapeur, agrémentée de beurre ou d'huile et de pois chiches. Aujourd'hui, cette base est le plus souvent servie avec un ragoût de légumes (courgettes, oignons, carottes, navets...) et de viande. Depuis 2020, le couscous est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Traditionnellement, il se prépare avec une seule viande. Cependant, dans le couscous royal, volaille, mouton et merguez se mélangent, et on fait même aujourd'hui du couscous au poisson. Fait amusant, l'appellation couscous désigne aussi en zoologie... un marsupial d'Océanie !



En Océanie, le couscous est un marsupial au yeux rigolos

Lundi 20

Mardi 21

Mercredi 22

Jeudi 23

Vendredi 24

Élémentaires

Férié

Émincé de bœuf sauce basquaise
Omelette
Duo haricots verts ~ flageolets
Edam **
Fruit **

Concombre à l'aneth
Couscous de poulet
Couscous de poisson
Semoule ~ légumes
Camembert
Purée de pommes

Sardines à l'huile ~ citron
Gnocchis ~ crème tomate basilic
St Môret **
Fruit **

Taboulé à la menthe
Filet de hoki sauce cajun
Gratin de courgettes
Fruit

Maternelles

Férié

Émincé de bœuf sauce basquaise
Duo haricots verts ~ flageolets
Edam **
Fruit **

Concombre à l'aneth
Couscous de poulet
Semoule ~ légumes
Camembert
Purée de pommes

Sardines à l'huile ~ citron
Gnocchis ~ crème tomate basilic
St Môret **
Fruit **

Taboulé à la menthe
Filet de hoki sauce cajun
Gratin de courgettes
Fruit

Goûter : pain céréales, confiture, jus

Goûter : moelleux chocolat, lait, fruit

Goûter : baguette, beurre, compote

Goûter : Prince, 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 :
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
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



En attendant
les JO



1 anneau,
1 continent :
L'Océanie

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

Cette semaine, le menu à thème nous embarque vers l'Océanie ! Côté saveurs, **poisson et lait de coco** seront au rendez-vous. Côté athlète, c'est la **jeune championne de surf Vahine Fierro** qui sera à l'honneur. **Née en Polynésie française** de parents eux-mêmes surfeurs, **elle montait déjà sur la planche à 2 ans !** Dès son bac en poche, elle parcourt le monde pour faire des compétitions et **remporte le championnat du monde junior** en Australie. **Sélectionnée en équipe de France** depuis 2021, Vahine Fierro participe notamment aux World Surfing Games 2023 au Salvador et s'y qualifie pour les JO en étant **classée meilleure surfeuse européenne**. La jeune Française incarne la **féminisation de sa discipline** et sera aussi la **première « locale »** à surfer sur l'émblématique vague de **Teahupoo !**



Vahine Fierro surfe les vagues tahitiennes depuis l'enfance

Lundi 27

Mardi 28

Mercredi 29

Jeudi 30

Vendredi 31

Élémentaires

Pommes de terre en salade 🍷 🏠
Lieu sauce normande 🏠
Petits pois à la française 🏠
Fruit 🍏 🍌 **

Tomate 🍷 **
Pizza bolognaise végétale 🍷
Salade verte
Crème au chocolat

Carottes râpées à l'orange 🏠
Sauté de bœuf mironton 🍷 🏠
Omelette 🍷 🍷
Röstis de légumes
Comté 🍷
Fruit

Menu spécial Océanie

Filet de poisson à la tahitienne 🏠
sauce curry coco 🏠
Riz pilaf 🍷 🏠
Fromage blanc 🍷 ** ~ sucre
Fruit

Concombre 🏠
Coquillettes 🍷 🏠
sauce aux trois fromages 🏠
Petit suisse aromatisé
Purée pomme ~ poire 🍷 🍷

Maternelles

Pommes de terre en salade 🍷 🏠
Lieu sauce normande 🏠
Petits pois à la française 🏠
Fruit 🍏 🍌 **

Tomate 🍷 **
Pizza bolognaise végétale 🍷
Salade verte
Crème au chocolat

Carottes râpées à l'orange 🏠
Sauté de bœuf mironton 🍷 🏠
Röstis de légumes
Comté 🍷
Fruit

Menu spécial Océanie

Filet de poisson à la tahitienne
sauce curry coco 🏠
Riz pilaf 🍷 🏠
Fromage blanc 🍷 ** ~ sucre
Fruit

Concombre 🏠
Coquillettes 🍷 🏠
sauce aux trois fromages 🏠
Petit suisse aromatisé
Purée pomme ~ poire 🍷 🍷

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : baguette, Vache-qui-rit 🍷, fruit

Goûter : baguette, pâte à tartiner, jus

Goûter : flan aux pommes, sirop grenadine

Goûter : gaufre au sucre, fruit

AB
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 ou en scannant le QR code situé en entête.

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