



Le 8 mai 1945, les journaux annoncent la fin de la guerre

### 8 mai 1945 : la guerre est finie !

En France, le 8 Mai est férié en commémoration de la **victoire des forces alliées sur l'Allemagne nazie et la fin de la Seconde Guerre mondiale** en Europe. Débutée en 1939, la guerre a coûté la vie à environ **60 millions de personnes tous pays confondus** : c'est le conflit le plus coûteux en vies humaines de toute l'histoire de l'humanité. Les représentants du Haut Commandement allemand ont signé l'acte définitif de capitulation à Berlin le 8 mai 1945 à 23h01 en présence des représentants de l'URSS, des États-Unis, du Royaume-Uni et de la France. Du fait du décalage horaire entre Paris et Moscou, la Russie commémore la fin de la guerre le 9 mai. Pour les États-Unis, le conflit a réellement pris fin seulement le 2 septembre 1945, jour de la **capitulation officielle du Japon**.



Dans toutes les villes de France, la foule envahit les rues

#### Lundi 4

#### Mardi 5

#### Mercredi 6

#### Jeudi 7

#### Vendredi 8

Élémentaires

Pomelo  
Croque-fromage  
Haricots verts  
Fromage **AB** \*\*  
Purée de fruit **AB**

Poulet rôti **AB** **FR**  
Lentilles **AB** **IO** **FR**  
façon bolognaise **FR**  
Pâtes **AB** **FR**  
Fromage blanc nature **AB** \*\*  
Fruit **AB** \*\*

Salade iceberg  
Omelette **FR** **AB**  
Pommes de terre sautées  
Petits suisses aromatisés  
Fruit

Carottes rapées **FR**  
Brandade de poisson **FR**  
Fromage **AB** \*\*  
Crème au chocolat **FR**

Férié

Maternelles

Pomelo  
Croque-fromage  
Haricots verts  
Fromage **AB** \*\*  
Purée de fruit **AB**

Poulet rôti **AB** **FR**  
Pâtes **AB** **FR**  
Fromage blanc nature **AB** \*\*  
Fruit **AB** \*\*

Salade iceberg  
Omelette **FR** **AB**  
Pommes de terre sautées  
Petits suisses aromatisés  
Fruit

Carottes rapées **FR**  
Brandade de poisson **FR**  
Fromage **AB** \*\*  
Crème au chocolat **FR**

Férié

Goûter : baguette, Saint-Morêt, fruit

Goûter : pain au lait pépites, lait

Goûter : madeleines, compote, lait

Goûter : baguette, confiture, fruit

**AB** Produit ou ingrédient issu de l'agriculture biologique

**FR** Plat maison conçu et mitonné au Syrec

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

**FR** **AB** Produit ou ingrédient AOP ou IGP

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

**FR** Viande Label Rouge française

**FR** Produit Fermier

**FR** Issu du commerce équitable

**FR** Produit certifié HVE

**FR** 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](http://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



### 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.



**Lundi 11**

**Mardi 12**

**Mercredi 13**

**Jeudi 14**

**Vendredi 15**

Élémentaires

Dahl de lentilles   
Riz   
Fromage \*\*  
Fruit \*\*

Tomates   
Filet de poisson sauce citronnée   
Brocolis et pommes de terre  
Yaourt nature \*\*  
Purée de fruits

Steak haché   
Quenelle à la sauce tomate   
Frites  
Fromage  
Fruit

Férialé

Fermé

Maternelles

Dahl de lentilles   
Riz   
Fromage \*\*  
Fruit \*\*

Tomates   
Filet de poisson sauce citronnée   
Brocolis et pommes de terre  
Yaourt nature \*\*  
Purée de fruits

Steak haché   
Frites  
Fromage  
Fruit

Férialé

Fermé

Goûter : baguette, chocolat, jus

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : pain au lait pépites, compote, 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

\* 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](http://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 Polynésie française, les fruits accompagnent souvent le poisson

### Un voyage sucré salé à la française

Lorsque l'on évoque le mariage des saveurs sucrée et salée, les premiers plats qui nous viennent à l'esprit sont souvent les **tajines marocains aux fruits secs** (pruneaux, abricots, figes...) et les **spécialités venues d'Asie** comme le porc au caramel ou la sauce aigre douce. Or la gastronomie française compte aussi de nombreux plats sucrés salés, comme le fameux **canard à l'orange** rapporté d'Italie par Catherine de Médicis au XVI<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, il est fréquent de voir des fruits cuisinés en accompagnement d'une viande comme **les pruneaux associés au poulet, les figes au porc, les pommes cuites au boudin**, etc. En **Polynésie française**, c'est le poisson que les fruits locaux relèvent de leur acidité sucrée, comme la **sauce ananas du poisson à la tahitienne** servi le jeudi 21.



En Bretagne, le caramel beurre salé est incontournable !

**Lundi 18**

**Mardi 19**

**Mercredi 20**

**Jeudi 21**

**Vendredi 22**

Élémentaires

Œuf dur mayonnaise 🏠 🍷  
Raviolis au fromage  
Petits suisses nature 🍷 \*\*  
Fruit 🍷 🍷 \*\*

Concombres 🍷 \*\*  
Semoule 🍷 🍷  
Légumes à couscous et pois chiches  
Fromage blanc aromatisé

Blanquette de dinde 🍷 🍷  
Pois chiche tikka massala 🍷  
Carottes 🍷 ~ pommes de terre sautées  
Fromage  
Fruit

**Voyage sucré salé**

Tomates au gruyère 🍷  
Poisson à la tahitienne  
sauce vanille ananas 🍷  
Riz 🍷 🍷  
Crêpe ~ caramel au beurre salé

Saucisson sec\*  
[Subs. Betteraves 🍷]  
Sauté de bœuf 🍷 🍷 🍷 aux haricots rouges 🍷  
Égrainé végétal 🍷 🍷 🍷 à la mexicaine 🍷  
Beignets de chou-fleur  
Fromage 🍷 \*\*  
Fruit 🍷 \*\*

Maternelles

Œuf dur mayonnaise 🏠 🍷  
Raviolis au fromage  
Petits suisses nature 🍷 \*\*  
Fruit 🍷 🍷 \*\*

Concombres 🍷 \*\*  
Semoule 🍷 🍷  
Légumes à couscous et pois chiches  
Fromage blanc aromatisé

Blanquette de dinde 🍷 🍷  
Carottes 🍷 ~ pommes de terre sautées  
Fromage  
Fruit

**Voyage sucré salé**

Tomates au gruyère 🍷  
Poisson à la tahitienne  
sauce vanille ananas 🍷  
Riz 🍷 🍷  
Crêpe ~ caramel au beurre salé

Saucisson sec\*  
[Subs. Betteraves 🍷]  
Sauté de bœuf 🍷 🍷 🍷 aux haricots rouges 🍷  
Beignets de chou-fleur  
Fromage 🍷 \*\*  
Fruit 🍷 \*\*

Goûter : baguette, pâtes à tartiner, jus

Goûter : crêpe au chocolat, fruit

Goûter : pain au lait, chocolat, lait

Goûter : pain aux céréales, confiture, fruit

Goûter : baguette, Saint-Morêt, 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](http://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 quenelles

La quenelle fait partie de la gastronomie française depuis le XVIII<sup>e</sup>. Cette pâte moelleuse et cylindrique nous est **arrivée d'Allemagne** où ses noms d'origine, **knödel** en allemand et **quenape** en yiddish, signifient « **boulette de pâte** ». La pâte à quenelle, appelée **panade**, se compose principalement de semoule de blé dur ou de farine, d'œufs et de beurre et se **cuit en la pochant dans l'eau bouillante**. En fonction des régions, cette base peut-être agrémentée de viande hachée, comme la **quenelle de foie alsacienne**, de poisson émietté, comme la **quenelle de brochet lyonnaise**, de fromage râpé, etc. Une fois cuites, les quenelles peuvent être **gratinées ou nappées de sauce**, comme celles servies le **jeudi 28**.

Lundi 25

Mardi 26

Mercredi 27

Jeudi 28

Vendredi 29

Élémentaires

Férial

Salade de blé méditerranéenne   
Blanquette de veau   
Omelette   
Haricots verts  
Petit suisse nature \*\*  
Fruitl \*\*

Cœurs de palmier et maïs   
Parmentier végé à l'égrainé

Concombres   
Quenelles ~ sauce à la crème   
Épinards à la crème et riz   
Yaourt nature \*\*  
Biscuits

Filet de poisson au corn flakes  
Potatoes  
Fromage \*\*  
Fruit \*\*

Maternelles

Férial

Salade de blé méditerranéenne   
Blanquette de veau   
Haricots verts  
Petit suisse nature \*\*  
Fruitl \*\*

Cœurs de palmier et maïs   
Parmentier végé à l'égrainé

Concombres   
Quenelles ~ sauce à la crème   
Épinards à la crème et riz   
Yaourt nature \*\*  
Biscuits

Filet de poisson au corn flakes  
Potatoes  
Fromage \*\*  
Fruit \*\*

Goûter : baguette, confiture, jus

Goûter : pain aux céréales, Kiri, jus

Goûter : baguette, beurre, fruit

Goûter : brioche pépites, purée de fruits, 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 :

Salade de blé à la méditerranéenne : blé, concombre, poivron rouge et vert, 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)

\*\* 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](http://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