



Bonne rentrée !

Les enfants sont ravis d'avoir de nouvelles fournitures

En septembre, la moitié de la planète reprend le chemin de l'école !

Tout au long du mois de septembre, les petits Européens retrouvent le chemin de l'école. Les enfants italiens, grecs et portugais sont ceux qui commencent le plus tard mais ils n'auront ensuite pas de vacances à la Toussaint, ni en février. **La rentrée scolaire suit la longue pause estivale** : c'est pourquoi, dans les pays de l'hémisphère sud pour lesquels Noël tombe en été, le retour à l'école se fait plutôt en février ou mars. Les Japonais retrouvent toujours les bancs de l'école le 1^{er} avril, et les Indiens en juillet, pendant la mousson. Dans tous les pays, pour les enfants la rentrée c'est surtout **retrouver les copains** ! En Arabie Saoudite, l'année scolaire commence par trois jours de fête d'intégration pour que les enfants puissent apprendre à se connaître.



Le meilleur, c'est toujours de retrouver les copains !

Lundi 2

Mardi 3

Mercredi 4

Jeudi 5

Vendredi 6

Élémentaires

Betteraves vinaigrette
Raviolis de légumes
Chanteneige
Purée de fruit

Tomate ** ~ vinaigrette échalotes
Filet de colin sauce cajun
Haricots verts à l'ail
Pommes de terre
Fromage blanc aromatisé

Taboulé aux petits légumes
Poulet rôti
Filet meunière ~ citron
Gratin de brocolis ~ béchamel
Petit suisse aromatisé
Fruit

Melon charentais **
Sauté de bœuf aux oignons
Omelette
Beignets de salsifis
Cantal jeune **
Mousse au chocolat

Salade verte
Macaronis
sauce du Chef ~ parmesan
St Môret
Banane

Maternelles

Betteraves vinaigrette
Raviolis de légumes
Chanteneige
Purée de fruit

Tomate ** ~ vinaigrette échalotes
Filet de colin sauce cajun
Haricots verts à l'ail
Pommes de terre
Fromage blanc aromatisé

Taboulé aux petits légumes
Poulet rôti
Gratin de brocolis ~ béchamel
Petit suisse aromatisé
Fruit

Melon charentais **
Sauté de bœuf aux oignons
Beignets de salsifis
Cantal jeune **
Mousse au chocolat

Salade verte
Macaronis
sauce du Chef ~ parmesan
St Môret
Banane

Goûter : viennoise au chocolat, lait, fruit

Goûter : quatre-quart aux fruits, sirop, fruit

Goûter : pain de mie, confiture, lait

Goûter : baguette, chocolat, fruit

Goûter : Baguette, Carré frais, 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 röstis sont un excellent moyen de rendre gourmands des légumes un peu défraîchis

Des röstis anti-gaspi

Originaires de Suisse alémanique, les röstis (prononcés *reuchti* en allemand) sont un véritable anti-gaspi ! Traditionnellement, ils étaient déjà cuisinés pour améliorer les restes de pommes de terre de la veille. Elles étaient râpées grossièrement et rissolées à la poêle dans de la graisse de porc. Faire ses röstis maison permet de rendre gourmands et attractifs de nombreux restes de légumes autres que les pommes de terre : carottes, patate douce, courgettes, etc... En fonction de ses moyens et de ses réserves, on peut y ajouter oignons, lardons, fromage, œuf, etc. Les röstis sont un tel symbole culturel pour les Suisses alémaniques qu'ils appellent **Röstigraben** (« barrière de rösti »), la frontière linguistique avec la Suisse romande !

Lundi 9

Mardi 10

Mercredi 11

Jeudi 12

Vendredi 13

Élémentaires

Betteraves AB ~ vinaigrette au miel 🍷
Pané de blé aux épinards
Ratatouille AB ~ riz bio pilaf AB 🍷
Vache qui rit AB **
Fruit AB **

Tomate AB mozzarella 🍷
Couscous poisson 🍷
Semoule AB 🍷
Légumes couscous 🍷
Compote de pomme AB

Melon vert
Émincé de bœuf AB 🍷 aux olives 🍷
Crêpes au fromage
Röstis de légumes
Fromage blanc aromatisé
Madeleine

Sauté de dinde 🍷 vallée d'Auge 🍷
Filet de colin sauce provençale 🍷
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre AB 🍷
Yaourt nature AB 🍷 **
Fruit AB **

Carottes râpées AB 🍷 **
Curvi rigati AB 🍷
sauce tomate ~ basilic AB 🍷
Comté 🍷 **
Crème dessert à la vanille

Maternelles

Betteraves AB ~ vinaigrette au miel 🍷
Pané de blé aux épinards
Ratatouille AB ~ riz bio pilaf AB 🍷
Vache qui rit AB **
Fruit AB **

Tomate AB mozzarella 🍷
Couscous poisson 🍷
Semoule AB 🍷
Légumes couscous 🍷
Compote de pomme AB

Melon vert
Émincé de bœuf AB 🍷 aux olives 🍷
Röstis de légumes
Fromage blanc aromatisé
Madeleine

Sauté de dinde 🍷 vallée d'Auge 🍷
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre AB 🍷
Yaourt nature AB 🍷 **
Fruit AB **

Carottes râpées AB 🍷 **
Curvi rigati AB 🍷
sauce tomate ~ basilic AB 🍷
Comté 🍷 **
Crème dessert à la vanille

Goûter : baguette, confiture, lait chocolaté

Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, fruit

Goûter : baguette, confiture, fruit

Goûter : moelleux au chocolat, jus

Goûter : viennoise, 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



97% des produits issus du commerce équitable sont alimentaires

Équitables à table... et pas seulement !

Jeudi, les bananes servies sont **bio et issues du commerce équitable**. Ce système d'échange économique vise à **équilibrer les relations commerciales** en garantissant aux petits producteurs du Sud **une rémunération juste**. L'objectif est d'accompagner les pays émergents dans leur développement en **limitant les inégalités sociales**, et plus récemment, en tenant compte des **enjeux environnementaux**. À l'heure actuelle, la grande majorité du marché équitable repose sur des **produits alimentaires** pas ou peu transformés comme **le thé, le café, le cacao, les fruits et les céréales** (riz, quinoa). D'autres secteurs sont néanmoins concernés comme **le textile** (coton bio), **l'artisanat** (ustensiles, décoration, jeux, bijoux, etc) ou encore **les produits de beauté**.

Lundi 16

Menu bio

Taboulé à la menthe
Œufs dur ~ sauce béchamel
Carottes Vichy
Chanteneige **
Fruit **

Mardi 17

Salade maïs ~ tomate
Sauté de bœuf mironton
Kefta végétale ~ sauce napolitaine
Courgettes ~ pommes de terres
Cantal **
Fruit **

Mercredi 18

Pastèque
Cordon bleu de volaille
Poisson pané
Coquillettes ~ gruyère râpé
Yaourt sucré

Jeudi 19

Tortilla pommes de terre ~ oignons
Petit pois à la française
Gouda **
Banane **

Vendredi 20

Melon d'Espagne
Filet de colin beurre blanc
Purée de potimarron
Emmental
Compote pomme ~ poire

Élémentaires

Menu bio

Taboulé à la menthe
Œufs dur ~ sauce béchamel
Carottes Vichy
Chanteneige **
Fruit **

Salade maïs ~ tomate
Sauté de bœuf mironton
Courgettes ~ pommes de terres
Cantal **
Fruit **

Pastèque
Cordon bleu de volaille
Coquillettes ~ gruyère râpé
Yaourt sucré

Tortilla pommes de terre ~ oignons
Petit pois à la française
Gouda **
Banane **

Melon d'Espagne
Filet de colin beurre blanc
Purée de potimarron
Emmental
Compote pomme ~ poire

Maternelles

Goûter : baguette, chocolat, lait

Goûter : beignet aux pommes, jus

Goûter : pain de mie, Vache-qui-rit , fruit

Goûter : viennoise au chocolat, lait

Goûter : baguette, 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 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 Dolomites italiennes accueilleront les prochains JO d'hiver

Avec les prochains Jeux Olympiques, on repart en voyage !

Le 8 septembre se sont achevés les **Jeux Paralympiques** et avec eux la grande aventure de **Paris 2024**. Le saviez-vous ? C'était seulement **la 3^e fois** que Paris accueillait les **Jeux Olympiques d'été**, et cela faisait 100 ans que ce n'était pas arrivé ! La France a également accueilli **3 fois les JO d'hiver** : en 1924 à Chamonix, en 1968 à Grenoble et en 1992 à Albertville. Elle est par ailleurs **candidate pour accueillir ceux de 2030** tout comme les États-Unis, la Suède et la Suisse : suspense... En attendant qu'ils soient attribués, les prochains Jeux d'hiver se dérouleront **en 2026 à Cortina d'Ampezzo**, en Italie. Quant aux prochains JO d'été, ils se dérouleront **en 2028 à Los Angeles**, aux États-Unis. De quoi nous faire encore bien voyager !



Les prochains JO d'été se dérouleront à Los Angeles

Lundi 23

Mardi 24

Mercredi 25

Jeudi 26

Vendredi 27

Élémentaires

Pizza cheddar ~ emmental
Filet de lieu sauce normande 🏠
Gratin de brocolis ~ béchamel 🏠
Fruit

Hachis parmentier 🇫🇷 🏠 🏠
Parmentier de poisson 🏠
Salade verte
St Môret 🇫🇷
Fruit 🇫🇷

Melon charentais 🇫🇷 **
Croustillant au fromage
Duo haricots verts 🇫🇷 ~ flageolets 🇫🇷 🏠
Yaourt vanille BIO

Spécial clôture des JO

Salade Marocaine 🇲🇦 🏠
Poisson à la tahitienne 🏠
Riz pilaf 🇫🇷 🏠
Yaourt à la grecque
Brownie

Salade de betterave 🇫🇷
Penne 🇫🇷 🏠
au pesto de courgette 🏠
Cantal jeune 🇫🇷 **
Fruit 🇫🇷 **

Maternelles

Pizza cheddar ~ emmental
Filet de lieu sauce normande 🏠
Gratin de brocolis ~ béchamel 🏠
Fruit

Hachis parmentier 🇫🇷 🇫🇷 🏠
Salade verte
St Môret 🇫🇷
Fruit 🇫🇷

Melon charentais 🇫🇷 **
Croustillant au fromage
Duo haricots verts 🇫🇷 ~ flageolets 🇫🇷 🏠
Yaourt vanille BIO

Spécial clôture des JO

Salade Marocaine 🇲🇦 🏠
Poisson à la tahitienne 🏠
Riz pilaf 🇫🇷 🏠
Yaourt à la grecque
Brownie

Salade de betterave 🇫🇷
Penne 🇫🇷 🏠
au pesto de courgette 🏠
Cantal jeune 🇫🇷 **
Fruit 🇫🇷 **

Goûter : quatre-quarts, lait

Goûter : gaufre au sucre, compote

Goûter : pain céréales, pâte à tartiner, fruit

Goûter : baguette, beurre, fruit

Goûter : viennoise, 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

Salade marocaine : tomate, concombre, oignons rouges, vinaigrette marocaine

* 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



Jeudi 3 octobre, c'est Le Grand Repas !

Le concept de cet **événement national** est simple : il s'agit, une fois par an et le même jour, de **féderer les acteurs de la restauration collective et traditionnelle** pour que soit **proposé aux citoyens d'un même territoire un menu unique**. Celui-ci est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain **Chef local**, à partir de **produits de saison, locaux et/ou en circuit court**. « **Mangeons bon, mangeons bien** », tel est le message que veut porter le Grand Repas en prônant une cuisine durable et locale qui se pense **contre le gaspillage** et se pose en **alliée de la santé publique**. Ces valeurs sont **au cœur de notre mission de service publique** et les équipes du Syrec sont ravis de participer à nouveau à ce défi collectif d'envergure !



Le Chef réunionnais Claude Pothin, parrain national 2024

Élémentaires

Maternelles

Lundi 30

Salade de lentilles
Filet de lieu sauce cajun
Carottes à l'ail
Chanteneige **
Fruit **

Salade de lentilles
Filet de lieu sauce cajun
Carottes à l'ail
Chanteneige **
Fruit **

Goûter : croissant, lait chocolaté

Mardi 1^{er}

Menu bio

Tomate **
Galette épautre ~ légumes
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre
Compote de pomme

Menu bio

Tomate **
Galette épautre ~ légumes
Gratin chou-fleur ~ pommes de terre
Compote de pomme

Goûter : viennoise, fruit

Mercredi 2

Macédoine de légumes
Steak haché sauce chasseur
Pané de blé aux épinards
Rôstis de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit

Macédoine de légumes
Steak haché sauce chasseur
Rôstis de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit

Goûter : cake pépites de chocolat, lait

Jeudi 3

Le Grand Repas 2024

Carottes râpées aux 3 couleurs
vinaigrette agrumes ~ huile d'olive
Émincé de poulet aux châtaignes
Dahl de lentilles aux châtaignes
Yaourt nature **
Cake au citron

Le Grand Repas 2024

Carottes râpées aux 3 couleurs
vinaigrette agrumes ~ huile d'olive
Émincé de poulet aux châtaignes
Yaourt nature **
Cake au citron

Goûter : baguette, Vache-qui-rit , jus

Vendredi 4

Melon jaune **
Coquillettes
sauce trois fromages
Purée de fraise
Madeleine

Melon jaune **
Coquillettes
sauce trois fromages
Purée de fraise
Madeleine

Goûter : pain complet, 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 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