SURZUR
ENTRE TERRE & MER

# Menu maternelles

*de la semaine du 19 AU 23 OCTOBRE 2026*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| VELOUTE DE BUTTERNUT MAISON<br>Lait | ENDIVES AU MAIS ET ŒUF DUR MAISON<br>Moutarde, Oeufs | SALADE DE LENTILLES ET POIREAUX MAISON | CREPES CHAMPIGNONS<br>Gluten, Œufs, Lait | SAUCISSON A L'AIL |
| CHEESE BURGER<br>Gluten, Lait, Sésame, Sulfites | BEIGNET CALAMAR<br>Gluten, Mollusques | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MADERE MAISON | OMELETTE AU FROMAGE MAISON<br>Lait, Oeufs | PILON DE POULET ROTI MAISON |
| FRITES | COURGETTE ET RIZ MAISON | Soja, Gluten, Lait | TAGLIATELLES<br>Gluten | PUREE DE CAROTTES MAISON<br>Lait |
| FROMAGE A LA COUPE<br>Lait | FROMAGE A LA COUPE<br>Lait | PETIT POIS MAISON<br>Lait | FROMAGE A LA COUPE<br>Lait | FROMAGE A LA COUPE<br>Lait |
| FRUIT | ENTREMET CHOCOLAT<br>Lait | FROMAGE BLANC<br>Lait | GATEAU BRETON MAISON<br>Lait, Œufs, Gluten | COMPOTE MIRABELLE |
| | | FRUIT | | |

## NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

**Afin de proposer des repas de qualité aux enfants, nous privilégions des produits sélectionnés selon leur origine, leur qualité et leur respect de l'environnement :** **Produits biologiques** (les éléments indiqués en vert dans les menus sont issus de l'agriculture biologique), **origine France privilégiée** (viandes et œufs d'origine française - Lait et produits laitiers issus de lait français - Fromages élaborés principalement à partir de lait français), **Produits locaux et régionaux favorisés** (fruits et légumes issus de filières biologiques, locales, régionales ou bénéficiant de labels environnementaux (HVE, Écolabel, CE2)), **Pêche durable** (Poissons issus de filières certifiées MSC ou Écolabel), **des produits sous signes de qualité** (Produits pouvant bénéficier des labels AOP, Label Rouge, Bio, BBC, Race à viande, Local ou Régional).
**Une attention particulière est portée chaque jour à la qualité des approvisionnements afin de proposer aux enfants une alimentation équilibrée, durable et respectueuse des saisons.** Consultez notre activité sur le site Ma Cantine.fr pour plus de précisons.

SURZUR
ENTRE TERRE & MER

# Menu élémentaires

*de la semaine du 19 AU 23 OCTOBRE 2026*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| VELOUTE DE BUTTERNUT MAISON<br>Lait | ENDIVES AU MAIS ET ŒUF DUR MAISON<br>Moutarde, Oeufs | SALADE DE LENTILLES ET POIREAUX MAISON | CREPES CHAMPIGNONS<br>Gluten, Œufs, Lait | SAUCISSON A L'AIL |
| CHEESE BURGER<br>Gluten, Lait, Sésame, Sulfites | BEIGNET CALAMAR<br>Gluten, Mollusques | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MADERE MAISON | OMELETTE AU FROMAGE MAISON<br>Lait, Oeufs | PILON DE POULET ROTI MAISON |
| FRITES | COURGETTE ET RIZ MAISON | PETIT POIS MAISON<br>Lait | TAGLIATELLES<br>Gluten | PUREE DE CAROTTES MAISON<br>Lait |
| FROMAGE A LA COUPE<br>Lait | FROMAGE A LA COUPE<br>Lait | FROMAGE BLANC<br>Lait | FROMAGE A LA COUPE<br>Lait | FROMAGE A LA COUPE<br>Lait |
| FRUIT | ENTREMET CHOCOLAT<br>Lait<br>Lait, Œufs, Gluten | FRUIT | GATEAU BRETON MAISON<br>Lait, Œufs, Gluten | COMPOTE MIRABELLE |

## NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

**Afin de proposer des repas de qualité aux enfants, nous privilégions des produits sélectionnés selon leur origine, leur qualité et leur respect de l'environnement :** **Produits biologiques** (les éléments indiqués en vert dans les menus sont issus de l'agriculture biologique), **origine France privilégiée** (viandes et œufs d'origine française - Lait et produits laitiers issus de lait français - Fromages élaborés principalement à partir de lait français), **Produits locaux et régionaux favorisés** (fruits et légumes issus de filières biologiques, locales, régionales ou bénéficiant de labels environnementaux (HVE, Écolabel, CE2)), **Pêche durable** (Poissons issus de filières certifiées MSC ou Écolabel), **des produits sous signes de qualité** (Produits pouvant bénéficier des labels AOP, Label Rouge, Bio, BBC, Race à viande, Local ou Régional).
**Une attention particulière est portée chaque jour à la qualité des approvisionnements afin de proposer aux enfants une alimentation équilibrée, durable et respectueuse des saisons.** Consultez notre activité sur le site Ma Cantine.fr pour plus de précisons.

SURZUR
ENTRE TERRE & MER

# Goûter

*de la semaine du 19 AU 23 OCTOBRE 2026*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| PAIN<br>Gluten | GATEAU MAISON<br>Gluten, Lait, Oeufs | PAIN CONFITURE ABRICOT<br>Gluten | GATEAU MAISON<br>Gluten, Lait, Oeufs | PAIN MIEL<br>Gluten |
| FROMAGE FRAIS<br>Lait | LAIT<br>Lait | YAOURT NATURE<br>Lait | LAIT<br>Lait | YAOURT AROMATISE<br>Lait |
| JUS DE POMME | COMPOTE | JUS D'ORANGE | COMPOTE | JUS MULTIVITAMINE |

## NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

**Afin de proposer des repas de qualité aux enfants, nous privilégions des produits sélectionnés selon leur origine, leur qualité et leur respect de l'environnement :** **Produits biologique**s (les éléments indiqués en vert dans les menus sont issus de l'agriculture biologique), **origine France privilégiée** (viandes et œufs d'origine française - Lait et produits laitiers issus de lait français - Fromages élaborés principalement à partir de lait français), **Produits locaux et régionaux favorisés** (fruits et légumes issus de filières biologiques, locales, régionales ou bénéficiant de labels environnementaux (HVE, Écolabel, CE2)), **Pêche durable** (Poissons issus de filières certifiées MSC ou Écolabel), **des produits sous signes de qualité** (Produits pouvant bénéficier des labels AOP, Label Rouge, Bio, BBC, Race à viande, Local ou Régional).
**Une attention particulière est portée chaque jour à la qualité des approvisionnements afin de proposer aux enfants une alimentation équilibrée, durable et respectueuse des saisons.** Consultez notre activité sur le site Ma Cantine.fr pour plus de précisons.