



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 1er

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI 2

Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Mouliné de haricots verts et carottes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

Repas

- Crumble de poisson aux courgettes
- Petites pâtes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Salade de concombre et mascarpone
- Crumble de poisson aux courgettes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

MERCREDI 3

Repas

- Sauté d'agneau mixé
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la fleur d'oranger, purée de pommes

Repas de Pâques

- Navarin d'agneau et ses légumes (Navets-Carottes-Pdt)
- Cantal
- Fruit de saison

Goûter de Pâques

- Lait de croissance, Mouna, Œuf en chocolat, jus de pomelos

Repas de Pâques

- Tarte aux asperges
- Navarin d'agneau et ses légumes (Navets-Carottes-Pdt)
- Fruit de saison

Goûter de Pâques

- Lait de croissance, Mouna, Œuf en chocolat, jus de pomelos

JEUDI 4

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et courgettes
- Patate douce
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes et bananes

Repas

- Omelette au fromage
- Artichaut à la barigoule
- Patate douce
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture de mangues, fruit de saison

Repas

- Salade d'artichaut Barigoule
- Omelette au fromage
- Patate douce
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture de mangues, fruit de saison

VENREDI 5

Repas

- Filet de poisson court bouillon
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Faisselle, biscuit petit beurre, purée de pommes

Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Spirale 3 couleurs à l'emmental
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, biscuit petit beurre, fruit de saison

Repas Végétarien

- Carottes à la Martiniquaise
- Spirale 3 couleurs et pois chiches sauce cumin et emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, biscuit petit beurre, fruit de saison

Menu A
Filet de poisson au court bouillon à la place de sauté d'agneau mixé
Menu B/C/C+
Filet de poisson au court bouillon à la place de navarin d'agneau

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises
(né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf



Produits Label Rouge
(né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



100% de pêche durable et une certification MSC



Produits issus de l'agriculture biologique



• **Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

• **Ovo produits**: œufs et coule d'œuf

• **Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

• **Légumes**: pommes de terre et carottes

• **Matières grasses**: beurre

• **Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

• **Fruits**: pommes, bananes, citrons
3 choix de Blédine pour varier les plaisirs :
chocolat, céréales et biscuité

Tous les plats proposés sont faits
maison (sauf plat avec *)

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs :
chocolat, céréales et biscuité





MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 8

Repas
- Œuf dur - Mouliné de carottes et panais <i>Nouveau</i> - Petites pâtes - Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait, purée de pommes

MARDI 9

Repas
- Egrené de bœuf - Mouliné de poireaux, haricots verts et courgettes - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
- Crème au lait à la cannelle, purée de pommes

MERCREDI 10

Repas
- Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de potiron <i>Nouveau</i> et poireaux - Floraline - Purée de pommes et kiwi <i>Nouveau</i>
Goûter
- Fromage blanc, petit beurre, purée de pommes

JEUDI 11

Repas
- Filet de poulet mixée - Mouliné de carottes 2/3 et brocoli 1/3 <i>Nouveau</i> - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter
- Blédine au lait, purée de pommes

Vendredi 12

Repas
- Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Vermicelles - Purée de pommes
Goûter
- Floraline au lait, purée de pommes

Repas
- Œuf dur - Gratin de panais - Petites pâtes - Fruit de saison
Goûter
- Semoule au lait, fruit de saison

Repas
- Moussaka de bœuf aux courgettes - Pommes de terre - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain et confiture de figues, fruit de saison

Repas
- Filet de poisson sauce Provençale - Mouliné de potiron et poireaux - Riz - Emmental - Purée de pommes et kiwi
Goûter
- Fromage blanc, les sablés de la mer, fruit de saison

Repas
- Filet de poulet sauce crème au miel et aux oignons - Brocolis persillés - Semoule fine - Fruit de saison
Goûter
- Pizza au fromage, fruit de saison

Repas
- Gratin de poisson aux épinards - Vermicelles - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Sablé maison à l'orange, fruit de saison

Repas
- Salade de petites pâtes sauce basilic - Œuf dur - Gratin de panais - Fruit de saison
Goûter
- Semoule au lait, fruit de saison

Repas
- Salade de pommes de terre aux olives noires - Moussaka de bœuf aux courgettes - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain et confiture de figues, fruit de saison

Repas Végétarien
- Salade Romaine et dès de brebis sauce citronette - Cassoulet végétarien (haricots blancs, carottes et tomate) - Riz - Purée de pommes et kiwi
Goûter
- Fromage blanc, les sablés de la mer, fruit de saison

Repas
- Salade de brocoli sauce Pistou - Filet de poulet sauce crème au miel et aux oignons - Semoule de couscous - Fruit de saison
Goûter
- Pizza au fromage, fruit de saison

Repas
- Houmous de pois-chiche - Gratin de poisson aux épinards - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Sablé maison à l'orange, fruit de saison

Menu A
Filet de poisson au court bouillon à la place de l'égrène de bœuf

Menu B/C/C+
Moussaka de poisson aux courgettes à la place de moussaka de bœuf aux courgettes

Menu A
Œuf dur à la place de filet de poulet mixée

Menu B/C/C+
Œuf dur sauce crème au miel et aux oignons à la place de filet de poulet sauce crème au miel et aux oignons



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

- (né, élevé, abattu en France)
- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
 - Viande hachée de bœuf



Produits Label Rouge

- (né, élevé, abattu en France)
- Viande fraîche de Bœuf
 - Viande fraîche de Veau
 - Poulet



100% de pêche durable et une certification MSC



Produits issus de l'agriculture biologique



- Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

- Ovo produits: œufs et coule d'œuf

- Produits céréaliers: pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

- Légumes: pommes de terre et carottes

- Matières grasses: beurre

- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité



VILLE DE
MARSEILLE



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 15

Repas
- Sauté de bœuf mixé - Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts - Floraline - Purée de pommes
Goûter
- Yaourt de la fromagerie EBRAD, biscuit*, purée de pommes



MARDI 16

Repas
- Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de carottes et haricots verts - Petites pâtes - Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait, purée de pomme

MERCREDI 17

Repas
- Œuf dur - Mouliné de courgettes, haricots verts, poireaux et carottes - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
- Blédine au lait, purée de pommes

JEUDI 18

Repas
- Filet de poulet mixé - Mouliné de haricots verts et courgettes - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter
- Floraline au lait, purée de pommes

VENDREDI 19

Repas
- Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de carottes - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
- Crème au lait à la vanille, purée de pommes

Repas
- Bœuf mode - Carottes persillées - Floraline - Kiri - Fruit de saison
Goûter
- Yaourt de la fromagerie EBRAD, madeleine*, fruit de saison



Repas
- Filet de poisson sauce citron - Riz aux carottes et haricots verts - Chamois d'or - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Céréales, fruit de saison

Repas
- Tortilla - Courgettes persillées - Purée de pommes et ananas
Goûter
- Pain terroir et St Morêt, fruit de saison

Repas
- Cuisse de poulet sauce Américaine - Haricots verts persillés - Semoule fine - Chavroux - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Gâteau Basque, fruit de saison

Repas
- Aioli de poisson et ses légumes - Carottes, haricots verts, chou fleurs et pommes de terre - Rondelé - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain et pâte à tartiner au chocolat au lait, fruit de saison

Repas
- Toast au kiri - Bœuf mode - Carottes persillées - Fruit de saison
Goûter
- Yaourt de la fromagerie EBRAD, madeleine*, fruit de saison



Repas végétarien
- Salade de poivrons au cumin - Riz aux carottes et haricots verts et petits pois - Chamois d'or - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Céréales, fruit de saison

Repas
- Gaspacho de radis aux pommes - Tortilla - Purée de pommes et ananas
Goûter
- Pain terroir et St Morêt, fruit de saison

Repas
- Taboulé - Cuisse de poulet sauce Américaine - Haricots verts persillés - Chavroux - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Gâteau Basque, fruit de saison

Repas
- Salade iceberg sauce citronette - Aioli de poisson et ses légumes - Carottes, haricots verts, chou fleurs et pommes de terre - Rondelé - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain et pâte à tartiner au chocolat au lait, fruit de saison

Menu A Œuf dur à la place de sauté de bœuf mixé
Menu B/C/C+ Œuf dur sauce Provençale à la place de la daube de bœuf

Menu A Filet de poisson au court bouillon à la place de cuisson de poulet mixé
Menu B/C/C+ Filet de poisson sauce Américaine à la place de cuisson de poulet sauce Américaine



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



100% de pêche durable et une certification MSC



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

- Ovo produits: œufs et coule d'œuf

- Produits céréaliers : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

- Légumes: pommes de terre et carottes

- Matières grasses: beurre

- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs :
chocolat, céréales et biscuité



VILLE DE
MARSEILLE



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 22

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et haricots beurres - Petites pâtes - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait, purée de pommes
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde sauce Basquaise - Quinoa - Haricots beurres persillés - Mimolette - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et beurre, fruit de saison
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots beurres aux dés de mimolette - Escalope de dinde sauce Basquaise - Quinoa - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et beurre, fruit de saison
--

Menu A
Œuf dur à la place de l'escalope de dinde mixée
Menu B/C/C+
Œuf dur sauce Basquaise à la place de l'escalope de dinde sauce Basquaise

MARDI 23

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de limande au court bouillon - Mouliné de courgettes, poireaux, haricots verts et carottes - Semoule fine - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blédine au lait, purée de pommes
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de limande sauce crème safranée - Choux-fleurs persillés - Semoule fine - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain et emmental, fruit de saison

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pissaladière - Filet de limande sauce crème safranée - Choux-fleurs persillés - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain et emmental, fruit de saison

MERCREDI 24
Les saveurs du monde

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauté d'agneau mixé - Mouliné de haricots verts - Floraline - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit suisse, boudoir, purée de pommes
--

<p>Repas Les saveurs du monde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chorba (soupe aux épices à base d'agneau, vermicelles, carottes, navets et courgettes) - Verre de lait - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit suisse, boudoir, fruit de saison
--

<p>Repas Les saveurs du monde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concombre sauce Tzaziki - Chorba (soupe aux épices à base d'agneau, vermicelles, carottes, navets et courgettes) - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit suisse, boudoir, fruit de saison
--

Menu A
Filet de poisson au court bouillon à la place de sauté d'agneau mixé
Menu B/C/C+
Chorba de poisson à la place de la chorba d'agneau

JEUDI 25
Anniversaire

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de courgettes et carottes - Petites pâtes - Purée de pommes et banane <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait au citron, purée de pommes et bananes

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brouillade à l'emmental - Soupe au pistou (Haricots plats, tomates, basilic frais, coquillettes) - Purée de pommes et banane <p>Goûter d'anniversaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, gâteau roulé à la confiture de fraise et mascarpone, jus de pommes

<p>Repas Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpés et dès d'emmental sauce citronnette - Soupe au pistou (Haricots plats, tomates, basilic frais, coquillettes et haricots blanc) - Purée de pommes et banane <p>Goûter d'anniversaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, gâteau roulé à la confiture de fraise et mascarpone, jus de pommes

VENREDI 26

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait, purée de pommes

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au court bouillon - Courgettes persillées - Pommes de terre - Chèvre buchette - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et crème de marron, fruit de saison
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quiche au Chèvre - Filet de poisson au court bouillon - Courgettes persillées - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et crème de marron, fruit de saison
--



Les labels de qualité

Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf

Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet

100% de pêche durable et une certification MSC

Produits issus de l'agriculture biologique

- **Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)
- **Ovo produits**: œufs et coule d'œuf
- **Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- **Légumes**: pommes de terre et carottes
- **Matières grasses**: beurre
- **Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- **Fruits**: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité





MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 29

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et haricots beurres - Petites pâtes - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait, purée de pommes
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde sauce Basquaise - Quinoa - Haricots beurres persillés - Mimolette - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et beurre, fruit de saison
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots beurres aux dés de mimolette - Escalope de dinde sauce Basquaise - Quinoa - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et beurre, fruit de saison
--

Menu A
Œuf dur à la place de l'escalope de dinde mixée

Menu B/C/C+
Œuf dur béchamel à la place de l'escalope de dinde à la crème, miel et oignons

MARDI 30

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de limande au court bouillon - Mouliné de courgettes, poireaux, haricots verts et carottes - Semoule fine - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blédine au lait, purée de pommes
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de limande sauce crème safranée - Choux-fleurs persillés - Semoule fine - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain et emmental, fruit de saison

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pissaladière - Filet de limande sauce crème safranée - Choux-fleurs persillés - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain et emmental, fruit de saison

MERCREDI 01

<p>FERIE</p>

<p>FERIE</p>

<p>FERIE</p>

JEUDI 02
Anniversaire

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de courgettes et carottes - Petites pâtes - Purée de pommes et banane <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait au citron, purée de pommes et bananes

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brouillade à l'emmental - Soupe au pistou (Haricots plats, tomates, basilic frais, coquillettes) - Purée de pommes et banane <p>Goûter d'anniversaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, gâteau roulé à la confiture de fraise et mascarpone, jus de pommes

<p>Repas Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpés et dès d'emmental sauce citronnette - Soupe au pistou (Haricots plats, tomates, basilic frais, coquillettes et haricots blanc) - Purée de pommes et banane <p>Goûter d'anniversaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, gâteau roulé à la confiture de fraise et mascarpone, jus de pommes

VENREDI 03

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait, purée de pommes

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au court bouillon - Courgettes persillées - Pommes de terre - Chèvre buchette - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et crème de marron, fruit de saison
--

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quiche au Chèvre - Filet de poisson au court bouillon - Courgettes persillées - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et crème de marron, fruit de saison
--



Les labels de qualité

Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf

Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet

100% de pêche durable et une certification MSC

Produits issus de l'agriculture biologique

- **Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)
- **Ovo produits**: œufs et coule d'œuf
- **Produits céréaliers**: pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- **Légumes**: pommes de terre et carottes
- **Matières grasses**: beurre
- **Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- **Fruits**: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité

