

MERCREDI
06

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de poireaux et haricots verts
- Boulgour
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Coquillettes
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles* et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et artichaut
- Semoule couscous
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait vanillée et purée de pommes

Repas froid

- Poisson au court bouillon
- Salade de boulgour à l'échalote et tomate fraîche, dés de mimolette
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, madeleine et fruit de saison

Repas

- Filet de poulet sauce basquaise
- Haricots verts persillés
- Coquillettes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Fromage Babybel et fruit de saison

Repas froid

- Salade façon taboulé au poisson (semoule, poivron vert, tomates fraîches, concombre et menthe fraîche)
- Caviar d'artichaut sauce au fromage frais Cantadou
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, sablé citron et fruit de saison

Repas froid végétarien

- Salade batavia et dés de mimolette
- Salade d'haricots rouges et boulgour à l'échalote et tomate fraîche
- Fruit de saison



Goûter

- Fromage blanc, madeleine et fruit de saison

Repas

- Salade de haricots verts sauce citronette
- Filet de poulet sauce basquaise
- Coquillettes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, , Fromage Babybel et fruit de saison

Repas froid

- Caviar d'artichaut sauce au fromage frais Cantadou
- Salade façon taboulé au poisson (semoule, poivron vert, tomates fraîches, concombre et menthe fraîche)
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, sablé citron et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du
filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur sauce façon
basquaise à la place
du filet de poulet sauce
façon basquaise

Les labels de qualité



Produits Label Rouge

(né, élevé, abattu en France)

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



Viande certifiée française

(né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



100% de pêche durable



Produits issus de l'agriculture biologique

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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



LUNDI
11

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de courgettes, carottes et brocolis
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Yaourt nature  , petit beurre et purée de pommes

Repas

- Sauté de bœuf sauce Provençale
- Semoule fine
- Brocolis persillés
- Edam
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , madeleine longue et fruit de saison

Repas

- Houmous d'haricots blancs
- Sauté de bœuf sauce Provençale
- Brocolis persillés
- Edam
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , madeleine longue et fruit de saison

MARDI
12

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes et betteraves
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes

Repas froid

- Salade de Penne au poisson et dès de fromage de brebis
(Courgettes fraîches râpées, tomates en dés, betteraves, poisson, poivron vert et échalote)
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas végétarien froid



- Salade de betteraves sauce au basilic frais
- Salade penne aux pois chiches et dès de fromage de brebis
(penne, pois chiches, courgettes fraîches râpées, tomates en dés, poivron vert et échalote)
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

MERCREDI
13

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts, poireaux
- Patate douce et lait de coco
- Purée de pommes et abricots

Goûter

- Céréales infantiles* et purée de pommes et abricots

Repas

- Œuf dur
- Purée de patate douce sauce au lait de coco
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts, poireaux
- Abricot

Goûter

- Pain, fromage Rouy et fruit de saison

Repas

- Concombre sauce à la menthe fraîche
- Œuf dur
- Purée de patate douce au lait de coco
- Abricot

Goûter

- Pain, fromage Rouy et fruit de saison

JEUDI
14

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de courgettes et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes

Repas

- Filet de poulet sauce au curry
- Courgettes persillées
- Caviar de pois cassé
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et gâteau au yaourt aux fruits

Repas

- Caviar de pois cassé
- Filet de poulet sauce au curry
- Courgettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et gâteau au yaourt aux fruits

VENDREDI
15

FERIE

FERIE

FERIE

Menu A

Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur sauce Provençale à la place du sauté de bœuf sauce Provençale

Menu A

Poisson au court bouillon à la place de filet de poulet mixé

Menu B/C/C+

Poisson sauce curry à la place du filet de poulet sauce curry

Les labels de qualité



Produits Label Rouge

(né, élevé, abattu en France)

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



Viande certifiée française

(né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



100% de pêche durable



Produits issus de l'agriculture biologique

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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine**

S1

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.



VILLE DE
MARSEILLE

LUNDI
18

MARDI
19

MERCREDI
20

JEUDI
21

VENDREDI
22



Repas - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes, haricots verts et aubergines - Floraline - Purée de pommes et bananes Goûter - Semoule au lait et purée de pommes et bananes	Repas - Escalope de dinde sauce provençale - Blé - Aubergines persillées - Camembert - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison	Repas - Caviar d'aubergines - Escalope de dinde sauce provençale - Blé - Camembert - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, haricots verts et courgettes - Pommes de terre - Purée de pommes Goûter - Céréales infantiles* au lait et purée de pommes	Repas - Poisson sauce crème safranée - Courgettes persillées - Pommes de terre - Fruit de saison Goûter - Gressin, fromage frais chanteneige et fruit de saison	Repas - Salade de pommes de terre et tomates fraîches sauce pistou - Poisson sauce crème safranée - Courgettes persillées - Fruit de saison Goûter - Gressin, fromage frais chanteneige et fruit de saison
Repas - Sauté d'agneau mixé - Mouliné de courgettes, carottes et navets - Vermicelle - Purée de pommes et prunes nouveau Goûter - Crème au lait au citron et purée de pommes et prunes	Repas - Chorba d'agneau de la Crau  (vermicelles, tomates fraîches, courgettes fraîches, carottes, navets frais, et céleri) - Fromage de Brebis - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc aux morceaux de fruits de saison et madeleine	Repas - Salade de pastèque au fromage de brebis et menthe - Chorba d'agneau de la Crau  (vermicelles, tomates fraîches, courgettes fraîches, carottes, navets frais, et céleri) - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc aux morceaux de fruits de saison et madeleine
Repas - Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Riz - Purée de pommes Goûter - Petit suisse, biscuit boudoir et purée de pommes	Repas froid - Gaspacho - Salade de riz aux œufs durs, poivrons rouges, tomates fraîches et échalotes - Fromage fondu vache qui rit - Fruit de saison Goûter - Petit suisse, biscuit boudoir et fruit de saison	Repas froid végétarien  - Gaspacho - Salade Mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons rouges et échalotes) - Fromage fondu vache qui rit - Fruit de saison Goûter - Petit suisse, biscuit boudoir et fruit de saison
Repas - Limande au court bouillon - Mouliné de carottes, poireaux et blettes - Patate douce - Purée de pommes Goûter - Floraline au lait vanillée et purée de pommes	Repas - Limande sauce citron - Patate douce - Blettes béchamel - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison	Repas - Houmous de lentilles corail - Limande sauce citron - Blettes béchamel - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine

S2

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.

Les labels de qualité

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

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

**Viande certifiée française**
(né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6

**100% de pêche durable**

**Produits issus de l'agriculture biologique**

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

**Agneau de la Crau**

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



LUNDI
25

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes et melon

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes et melon

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes
- Quinoa
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, Petit beurre et purée de pommes

Repas

- Dès de poisson au court bouillon
- Mouliné de poireaux et haricots verts
- Coquillettes
- Purée de pommes et nectarines

Goûter

- Crème au lait à la vanille et purée de pommes et nectarines

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait au citron et purée de pommes

Repas froid

- Filet de poulet
- Salade de spirali (tomates fraîches, concombre et olives vertes)
- Melon Charentais
- Brie
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, mousse de fruits et biscuit sablé de Retz

Repas

- Brouillade sauce aux oignons
- Ratatouille (aubergines fraîches, courgettes fraîches et tomates fraîches)
- Quinoa
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison

Repas

- Poisson sauce crème citronnée
- Coquillettes et emmental
- Tomates à la Provençale
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt et jus de fruit

Repas

- Bœuf mode (carottes fraîches)
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- **Pain du mois Rustique**, fromage St Nectaire et fruit de saison

Repas froid végétarien



- Melon Charentais
- Salade de spirali et pois chiche (pois chiches, tomates fraîches, concombre et olives vertes)
- Brie
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, mousse de fruits et biscuit sablé de Retz

Repas

- Taboulé Milanais de quinoa
- Brouillade sauce aux oignons
- Ratatouille (aubergines fraîches, courgettes fraîches et tomates fraîches)
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison

Repas

- Tomates sauce au basilic
- Poisson sauce crème citronnée
- Coquillettes et emmental
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt et jus de fruit

Repas

- Toast tapenade aux olives vertes
- Bœuf mode (carottes fraîches)
- Fruit de saison

Goûter

- **Pain du mois Rustique**, fromage St nectaire et fruit de saison

Menu A

Poisson au court bouillon à la place de filet de poulet mixé

Menu B/C/C+

Poisson sauce aux oignons à la place de filet de poulet sauce aux oignons

Menu A

Œuf dur à la place du sauté de bœuf

Menu B/C/C+

Œuf dur et carottes fraîches à la place du bœuf mode

Les labels de qualité



Produits Label Rouge

(né, élevé, abattu en France)

•Viande fraîche de Bœuf

•Viande fraîche de Veau

•Poulet



Viande certifiée française

(né, élevé, abattu en France)

•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



100% de pêche durable



Produits issus de l'agriculture biologique

•Ovo produits: œufs et coule d'œuf

•Produits laitiers: lait de croissance, Lait entier UHT, yaourt

•Produits céréaliers : pain, pâtes, riz, semoule fine et de couscous, farine, boulgour, blé, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

•Légumes: pommes de terre, carottes,

•Matières grasses: beurre

•Fruits: pommes, bananes, citrons

•Lait UHT et de croissance

• Agneau (né, élevé, abattu en France) local



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits