

LUNDI
01

Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Polenta
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes et bananes

Repas

- Escalope de dinde sauce crème
- Haricots verts persillés
- Quinoa
- Fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture d'abricots et fruit de saison

Repas

- Salade d'haricots verts sauce citronette
- Escalope de dinde sauce crème
- Quinoa
- Fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture d'abricots et fruit de saison

Menu A

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

Menu B/C/C+

Œuf dur à la place de l'escalope de dinde sauce crème

MARDI
02

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson sauce à l'Italienne
- Purée de panais
- Semoule fine
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Camembert bloc et fruit de saison

Repas

- Salade de pois chiches sauce cébette
- Poisson sauce à l'Italienne
- Purée de panais
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Camembert bloc et fruit de saison

MERCREDI
03

Repas

- Sauté d'agneau mixé
- Mouliné de haricots beurre
- Pommes de terre
- Purée de pomme et poires

Goûter

- Crème au lait à la cannelle et purée de pommes poires

Bientôt l'hiver !

- Ragoût d'agneau aux olives vertes
- Pommes de terre
- Mouliné de haricots beurre
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Cuajada (Gâteau au yaourt espagnol) et fruit de saison

Bientôt l'hiver !

- Salade batavia sauce basilic
- Ragoût d'agneau aux olives vertes
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Cuajada (Gâteau au yaourt espagnol) et fruit de saison

JEUDI
04

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et courgettes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Petit suisse, Boudoirs et purée de pommes

Repas

- Brouillade d'œuf
- Petits pois
- Courgettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, boudoirs et fruit de saison

Repas végétarien



- Chou chinois à la ciboulette
- Gratin de coquillettes, courgettes et petits pois
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, boudoirs et fruit de saison

VENREDI
05

Repas

- Limande au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes et poireaux
- Patates douces
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

Repas

- Limande à la sauce Provençale
- Blettes persillées
- Patates douces
- Fromage carré frais demi-sel
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison

Repas

- Gressin et fromage carré frais demi-sel
- Limande à la sauce Provençale
- Blettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, raisin, poires, kiwi**

S2

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

Des produits 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



**Viande hachée de bœuf
Charolais**



100% de pêche durable



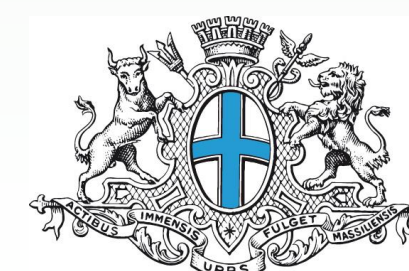
**Produits issus de l'agriculture
biologique**

- 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



5 choix des céréales infantiles pour les menus A :

- La Blédine vanille ou cacao,
- Les céréales Babybio 5 céréales aux 3 fruits ou verveine/camomille ou nature.



VILLE DE
MARSEILLE



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

LUNDI
08

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes et poires

Goûter

- Céréale infantile* au lait et purée de pommes et poires

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de haricots verts et poireaux
- Floraline
- Purée de pommes et ananas **Nouveau**

Goûter

- Crème au lait à la vanille et purée de pommes et ananas **Nouveau**

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Vermicelles **Nouveau**
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait au citron et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et poireaux
- Polenta
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes

Repas

- Œuf dur
- Cèleri persillé
- Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et tarte aux poires

Repas

- Filet de poulet jus à la sauge
- Haricots plats persillés
- Riz
- Emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, sablé de Retz et fruit de saison

Repas

- Lasagne de poisson
- Mouliné de haricots verts et poireaux
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

Repas

- Mijotée de bœuf au chou frisé et carotte
- Blé
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Comté et fruit de saison

Repas

- Poisson sauce safranée
- Polenta
- Velouté d'endives
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, Gâteau de petit beurre mascarpone et confiture de myrtilles et jus de fruits

Repas végétarien

- Cèleri rave râpé sauce fromage blanc et citron
- Gratin de pommes de terre et pois cassé façon Dauphinois
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et tarte aux poires

Repas

- Salade de riz dès d'emmental sauce pesto
- Filet de poulet jus à la sauge
- Haricots plats persillés
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, sablé de Retz et fruit de saison

Repas

- Salade d'agrumes
- Lasagne de poisson
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

Repas

- Salade de blé aux oignons rouges
- Mijotée de bœuf au chou frisé et carotte
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Comté et fruit de saison

Repas

- Velouté d'endives
- Poisson sauce safranée
- Polenta
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, Gâteau de petit beurre mascarpone et confiture de myrtilles et jus de fruits



Menu A

Poisson au court bouillon à la place de filet poulet mixé

Menu B/C/C+

Poisson au court bouillon à la place du filet de poulet jus à la sauge

Menu A

Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur béchamel à la place du mijoté de bœuf

Des produits 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



Viande hachée de bœuf Charolais



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



5 choix des céréales infantiles pour les menus A :

- La Blédine vanille ou cacao,
- Les céréales Babybio 5 céréales aux 3 fruits ou verveine/camomille ou nature.



VILLE DE
MARSEILLE



LUNDI
15

MARDI
16

MERCREDI
17

JEUDI
18

Repas de Noël

VENDREDI
19



<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Sauté de veau mixé- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux- Floraline- Purée de pommes et poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Céréales infantiles * au lait et purée de pommes et poires	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Sauté de veau marengo- Floraline- Courgettes persillées- Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Pain de campagne, Brie pointe et fruit de saison	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Cake aux olives vertes- Sauté de veau marengo- Courgettes persillées- Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Pain de campagne, Brie pointe et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Poisson au court bouillon- Mouliné de carottes et potiron- Pommes de terre- Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Semoule au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Gratin de poisson au potiron- Pommes de terre vapeur- Fruit de saison <p>Goûter de Noël</p> <p>Lait de croissance, Bûche au chocolat, Père Noël en chocolat, Papillotes en Pâte de Fruits, Jus de Pomme et clémentine</p>	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade de pommes de terre sauce basilic- Gratin de poisson au potiron- Fruit de saison <p>Goûter de Noël</p> <p>Lait de croissance, Bûche au chocolat, Père Noël en chocolat, Papillotes en Pâte de Fruits, Jus de Pomme et clémentine</p>
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Escalope de dinde mixée- Mouliné de carottes , courgettes et haricots verts- Semoule couscous Nouveau- Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Crème au lait vanillée et purée de pommes	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Colombo de dinde- Semoule de couscous- Velouté de fenouil- Mimolette- Purée de pommes et kiwi <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Lait de croissance, céréales et fruit de saison	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade de fenouil et de pommes à l'huile d'olive- Colombo de dinde- Semoule de couscous- Mimolette- Purée de pommes et kiwi <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Lait de croissance, céréales et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Cabillaud au court bouillon- Mouliné de carottes, courgettes- Patate douce- Purée de pommes et bananes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Floraline au lait et purée de pommes et bananes	<p>Repas de Noël</p> <ul style="list-style-type: none">- Toast de chèvre chaud à la confiture de figes- Dos de cabillaud en crumble- Pommes dauphine- Velouté de potiron au lait de coco- Clémentine <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison	<p>Repas de Noël</p> <ul style="list-style-type: none">- Toast de chèvre chaud à la confiture de figes- Dos de cabillaud en crumble- Pommes dauphine- Velouté de potiron au lait de coco- Clémentine <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Poisson au court bouillon- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux- Petites pâtes- Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">-Fromage blanc, Petit beurre et purée de pommes	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none">- Poisson au court bouillon-Torsades au fromage frais Saint Môret- Carottes persillées- Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Fromage blanc, palet Breton et fruit de saison	<p>Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade de chou rouge sauce citronette- Torsades au fromage frais Saint Môret, carottes et pois cassés- Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none">- Fromage blanc, palet Breton et fruit de saison

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, kiwi, poire**

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

S4



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



Viande hachée de bœuf Charolais



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

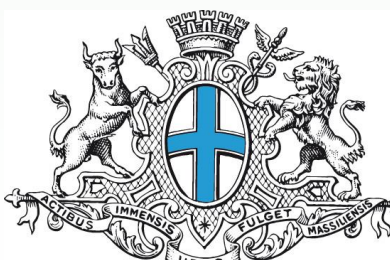
- Lait UHT et de croissance

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



5 choix des céréales infantiles pour les menus A :

- La Blédine vanille ou cacao,
- Les céréales Babybio 5 céréales aux 3 fruits ou verveine/camomille ou nature.



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

Repas

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

Goûter

- Crème au lait vanillée et purée de pommes et bananes

Repas

- Egréné de bœuf
- Mouliné de courgettes, poireaux, haricot verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de poireaux et haricots vert
- Floraline
- Purée de pommes et poires

Goûter

- Fromage blanc, Boudoirs et purée de pommes et poires

Repas

- Clafouti aux épinards et dès de brebis
- Soupe de patate douce
- Fruit de saison

Goûter

- Crème au lait vanillée et fruit de saison

Repas

- Egreiné de bœuf sauce bolognaise
- Purée de légumes
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Poisson sauce citron
- Riz
- Carottes et haricots verts persillés
- Fromage fondu Samos
- Purée de pommes et poires

Goûter

- Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison

Repas

- Soupe de patate douce
- Clafouti aux épinards et dès de brebis
- Fruit de saison

Goûter

- Crème au lait vanillée et fruit de saison

Repas

- Quiche à l'emmental
- Egreiné de bœuf sauce bolognaise
- Purée de légumes
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas végétarien

- Dips de carottes
- Riz façon Cantonnais
(haricots verts, Carottes et petits pois)
- Fromage fondu Samos
- Purée de pommes et poires

Goûter

- Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison



Menu A
Poisson au court
bouillon à la place de
l'égréné de bœuf
Menu B/C/C+
Poisson court
bouillon à la place de
l'égréné de bœuf

Des produits 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



Viande hachée de bœuf Charolais



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



5 choix des céréales infantiles pour les menus A :

- La Blédine vanille ou cacao,
- Les céréales Babybio 5 céréales aux 3 fruits ou verveine/camomille ou nature.



VILLE DE
MARSEILLE

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

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Poires, Oranges, kiwi**