

MENU A - jusqu'à 12 mois

# DECEMBRE 2025

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI  
01

<b>Repas</b>	<b>Repas</b>	<b>Repas</b>
- Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et haricots verts - Polenta - Purée de pommes et bananes	- Escalope de dinde sauce crème - Haricots verts persillés - Quinoa - Fromage fondu Kiri - Fruit de saison	- Salade d'haricots verts sauce citronnette - Escalope de dinde sauce crème - Quinoa - Fromage fondu Kiri - Fruit de saison
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
- Semoule au lait et purée de pommes et bananes	- Lait de croissance, pain, confiture d'abricots et fruit de saison	- Lait de croissance, pain, confiture d'abricots et fruit de saison

MARDI  
02

<b>Repas</b>	<b>Repas</b>	<b>Repas</b>
- Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts - Semoule fine - Purée de pommes	- Poisson sauce à l'Italienne - Purée de panais - Semoule fine - Fruit de saison	- Salade de pois chiches sauce cébette - Poisson sauce à l'Italienne - Purée de panais - Fruit de saison
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes	- Pain, Camembert bloc et fruit de saison	- Pain, Camembert bloc et fruit de saison

MERCREDI  
03

<b>Repas</b>	<b>Bientôt l'hiver !</b>	<b>Bientôt l'hiver !</b>
- Sauté d'agneau mixé - Mouliné de haricots beurre - Pommes de terre - Purée de pomme et poires	- Ragoût d'agneau aux olives vertes - Pommes de terre - Mouliné de haricots beurre - Fruit de saison	- Salade batavia sauce basilic - Ragoût d'agneau aux olives vertes - Pommes de terre - Fruit de saison

JEUDI  
04

<b>Repas</b>	<b>Repas</b>	<b>Repas végétarien</b>
- Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Petites pâtes - Purée de pommes	- Brouillade d'œuf - Petits pois - Courgettes persillées - Fruit de saison	- Chou chinois à la ciboulette - Gratin de coquillettes, courgettes et petits pois - Fruit de saison

VENDREDI  
05

<b>Repas</b>	<b>Repas</b>	<b>Repas</b>
- Limande au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes et poireaux - Patates douces - Purée de pommes	- Limande à la sauce Provençale - Blettes persillées - Patates douces - Fromage carré frais demi-sel - Fruit de saison	- Gressin et fromage Carré frais demi-sel - Limande à la sauce Provençale - Blettes persillées - Fruit de saison



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

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

S2



## 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



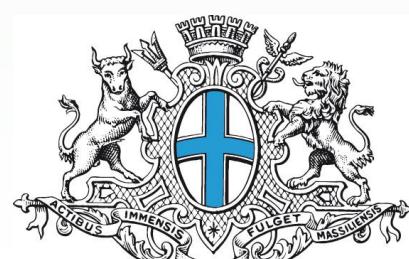
### Produits issus de l'agriculture biologique

- 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
- Agnau (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

# DECEMBRE 2025

MENU - sans viande

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

LUNDI  
08

Repas	Repas	Repas végétarien
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur</li> <li>- Mouliné de courgettes et haricots verts</li> <li>- Pommes de terre</li> <li>- Purée de pommes et poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur</li> <li>- Cèleri persillé</li> <li>- Gratin de pommes de terre façon Dauphinois</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cèleri rave râpé sauce fromage blanc et citron</li> <li>- Gratin de pommes de terre et pois cassé façon Dauphinois</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Goûter	Goûter	Goûter
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréale infantile* au lait et purée de pommes et poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance et tarte aux poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance et tarte aux poires</li> </ul>

MARDI  
09

Repas	Repas	Repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet mixé</li> <li>- Mouliné de carottes</li> <li>- Semoule fine</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet jus à la sauge</li> <li>- Haricots plats persillés</li> <li>- Riz</li> <li>- Emmental</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de riz dès d'emmental sauce pesto</li> <li>- Filet de poulet jus à la sauge</li> <li>- Haricots plats persillés</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Goûter	Goûter	Goûter
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc, sablé de Retz et fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc, sablé de Retz et fruit de saison</li> </ul>

MERCREDI  
10

Repas	Repas	Repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au court bouillon</li> <li>- Mouliné de haricots verts et poireaux</li> <li>- Floraline</li> <li>- Purée de pommes et ananas <b>Nouveau</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagne de poisson</li> <li>- Mouliné de haricots verts et poireaux</li> <li>- Purée de pommes et ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'agrumes</li> <li>- Lasagne de poisson</li> <li>- Purée de pommes et ananas</li> </ul>
Goûter	Goûter	Goûter
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème au lait à la vanille et purée de pommes et ananas <b>Nouveau</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison</li> </ul>

JEUDI 11

Repas	Repas	Repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de bœuf mixé</li> <li>- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux</li> <li>- Vermicelles <b>Nouveau</b></li> <li>- Purée de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mijotée de bœuf au chou frisé et carotte</li> <li>- Blé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé aux oignons rouges</li> <li>- Mijotée de bœuf au chou frisé et carotte</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Goûter	Goûter	Goûter
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Floraline au lait au citron et purée de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain, Comté et fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain, Comté et fruit de saison</li> </ul>

VENDREDI  
12  
Anniversaire

Repas	Repas	Repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au court bouillon</li> <li>- Mouliné de carottes et poireaux</li> <li>- Polenta</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson sauce safranée</li> <li>- Polenta</li> <li>- Velouté d'endives</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté d'endives</li> <li>- Poisson sauce safranée</li> <li>- Polenta</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Goûter	Goûter d'anniversaire	Goûter d'anniversaire
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule au lait et purée de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, Gâteau de petit beurre mascarpone et confiture de myrtilles et jus de fruits</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, Gâteau de petit beurre mascarpone et confiture de myrtilles et jus de fruits</li> </ul>



## 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

# DECEMBRE 2025

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

MARDI  
16

MERCREDI  
17

JEUDI  
18  
**Repas de Noël**



VENDREDI  
19



<b>Repas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de veau mixé</li> <li>- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux</li> <li>- Floraline</li> <li>- Purée de pommes et poires</li> </ul>	
<b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréales infantiles * au lait et purée de pommes et poires</li> </ul>	

<b>Repas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de veau marengo</li> <li>- Floraline</li> <li>- Courgettes persillées</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	
<b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pain de campagne</b>, Brie pointe et fruit de saison</li> </ul>	

<b>Repas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cake aux olives vertes</li> <li>- Sauté de veau marengo</li> <li>- Courgettes persillées</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	
<b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pain de campagne</b>, Brie pointe et fruit de saison</li> </ul>	

<b>Menu A</b> Œuf dur à la place du veau mixé
<b>Menu B/C/C+</b> Œuf dur béchamel à la place de veau marengo

## 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



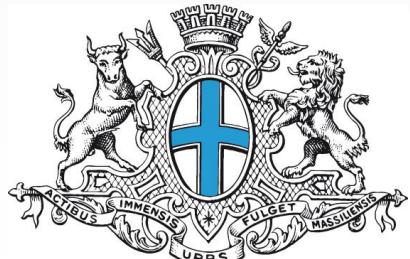
### Produits issus de l'agriculture biologique

- 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
- Agnéau (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

# DECEMBRE 2025

LUNDI  
22

## MENU A - jusqu'à 12 mois

<b>Repas</b> - Œuf dur - Mouliné de carottes et poireaux - Patate douce - Purée de pommes et bananes  <b>Goûter</b> - Crème au lait vanillée et purée de pommes et bananes	<b>Repas</b> - Clafouti aux épinards et dès de brebis - Soupe de patate douce - Fruit de saison  <b>Goûter</b> - Crème au lait vanillée et fruit de saison	<b>Repas</b> - Soupe de patate douce - Clafouti aux épinards et dès de brebis - Fruit de saison  <b>Goûter</b> - Crème au lait vanillée et fruit de saison
<b>Repas</b> - Egréné de bœuf - Mouliné de courgettes, poireaux, haricot verts - Pommes de terre - Purée de pommes  <b>Goûter</b> - Semoule au lait et purée de pommes	<b>Repas</b> - Egrené de bœuf sauce bolognaise - Purée de légumes - Pommes de terre - Fruit de saison  <b>Goûter</b> - Lait de croissance, pain, confiture de fraises et fruit de saison	<b>Repas</b> - Quiche à l'emmental - Egrené de bœuf sauce bolognaise - Purée de légumes - Fruit de saison  <b>Goûter</b> - Lait de croissance, pain, confiture de fraises et fruit de saison
<b>Repas</b> - Poisson au court bouillon - Mouliné de poireaux et haricots vert - Floraline - Purée de pommes et poires  <b>Goûter</b> - Fromage blanc, Boudoirs et purée de pommes et poires	<b>Repas</b> - Poisson sauce citron - Riz - Carottes et haricots verts persillés - Fromage fondu Samos - Purée de pommes et poires  <b>Goûter</b> - Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison	<b>Repas végétarien</b> - Dips de carottes - Riz façon Cantonais ( haricots verts, Carottes et petits pois ) - Fromage fondu Samos - Purée de pommes et poires  <b>Goûter</b> - Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison

MARDI  
23

## MENU sans viande

**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

MERCREDI  
24

**CERTIFIÉ AB**

## 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
- Agnéau (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