

# FEVRIER 2026

## MENU A - jusqu'à 12 mois

## MENU B - de 13 à 18 mois

## MENU C/C+ - à partir 19 mois

## MENU - sans viande

LUNDI 02

### Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et poireaux
- Polenta
- Purée de pommes

### Goûter

- Semoule au lait vanillé et purée de pommes

### Repas

- Œuf dur
- Gratin de céleri
- Purée de haricots blancs
- Fruit de saison

### Goûter

- Semoule au lait vanillé et fruit de saison

### Repas

- Houmous de haricots blancs
- Œuf dur
- Gratin de céleri
- Fruit de saison

### Goûter

- Semoule au lait vanillé et fruit de saison

MARDI 03

### Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de carottes, haricots verts, chou frisé **Nouveau**
- Vermicelles
- Purée de pommes et bananes

### Goûter

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

### Repas

- Bœuf façon pot- au -feu et ses légumes
- Carottes, navets, poireaux, chou frisé
- Bouillon du pot au vermicelles
- Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
- Fruit de saison

### Goûter

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

### Repas

- Bouillon du pot au vermicelles
- Bœuf façon pot- au -feu et ses légumes
- Carottes, navets, poireaux, chou frisé
- Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
- Fruit de saison

### Goûter

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

### Menu A

- Poisson au court bouillon à la place de sauté de bœuf mixé**  
**Menu B/C/C+**  
**Poisson à la place du pot au feu de bœuf**

MERCREDI 04

### Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de haricots verts et poireaux
- Quinoa
- Purée de pommes et kiwi **Nouveau**

### Goûter

- Fromage blanc, boudoirs et purée de pommes et kiwi

### Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de haricots verts et poireaux
- Quinoa
- Crème de société
- Purée de pommes et kiwi

### Goûter

- Fromage blanc, Boudoirs et fruit de saison

### Repas végétarien

- Salade de chou chinois sauce crème de société
- Quinoa et lentilles vertes à la tomate façon bolognaise
- Purée de pommes et kiwi

### Goûter

- Fromage blanc, Boudoirs et fruit de saison

JEUDI 05

### Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

### Goûter

- Céréales infantiles\* et purée de pommes

### Repas

- Risotto de poulet et champignons de paris
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

### Goûter

- Pain, mimolette et fruit de saison

### Repas

- Haricot verts à l'échalote
- Risotto de poulet et champignons de paris
- Fruit de saison

### Goûter

- Pain, mimolette et fruit de saison

### Menu A

- Œuf dur à la place du filet de poulet mixé**

### Menu B/C/C+

- Œuf dur et risotto à la place du risotto de poulet**

VENDREDI 06

**Gouter**  
**De la chandeleur**

### Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, épinards
- Petites pâtes
- Purée de pommes

### Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

### Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Petites pâtes
- Epinards à la béchamel
- Fruit de saison

### Goûter de la chandeleur

- Lait de croissance, crêpe au sucre et fruit de saison

### Repas

- Salade de coquillettes au pesto
- Filet de limande au court bouillon
- Epinards à la béchamel
- Fruit de saison

### Goûter de la chandeleur

- Lait de croissance, crêpe au sucre et fruit de saison



## 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

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, Kiwi, Poire , Clémentine

S5

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



# FEVRIER 2026

## MENU A - jusqu'à 12 mois

## MENU B - de 13 à 18 mois

## MENU C/C+ - à partir 19 mois

## MENU - sans viande

LUNDI 09

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Egrené de bœuf</li> <li>- Mouliné de carottes, haricots verts et courgettes</li> <li>- Pommes de terre</li> <li>- Purée de pommes et ananas</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt nature , petit beurre et purée de pommes ananas</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moussaka de bœuf aux courgettes</li> <li>- Pommes de terre</li> <li>- Emmental</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt nature, madeleine et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bruschetta</li> <li>- Moussaka de bœuf aux courgettes</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt nature, madeleine et fruit de saison</li> </ul>
---	--	---

MARDI 10

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au court bouillon</li> <li>- Mouliné de carottes, potiron</li> <li>- Petites pâtes</li> <li>- Purée de pommes et poires</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Floraline au lait et purée de pommes et poires</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au curry et lait de coco</li> <li>- Soupe de potiron</li> <li>- Riz créole</li> <li>- Purée de pommes et poires</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, rose des neiges et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de potiron</li> <li>- Curry de lentilles corail, riz et lait de coco</li> <li>- Purée de pommes et poires</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, rose des neiges et fruit de saison</li> </ul>
---	---	--

MERCREDI 11

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur</li> <li>- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux</li> <li>- Patate douce</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule au lait vanillé et purée de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flan de patate douce au cumin</li> <li>- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pain de seigle</b>, fromage frais St Moret et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de chou rouge et huile d'olive</li> <li>- Flan de patate douce au cumin</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pain de seigle</b>, fromage frais St Moret et fruit de saison</li> </ul>
---	---	---

JEUDI 12

Anniversaire



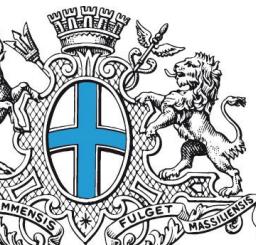
<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet mixé</li> <li>- Mouliné de haricots verts et carottes</li> <li>- Semoule couscous</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréales infantiles* et purée de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet sauce Libanaise</li> <li>- Poêlée de légumes ( H. Verts, Champignons )</li> <li>- Blé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter d'anniversaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiadone et coulis de framboise et jus de fruit solidaire</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé aux olives vertes</li> <li>- Filet de poulet sauce Libanaise</li> <li>- Poêlée de légumes ( H. Verts, Champignons )</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter d'anniversaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiadone et coulis de framboise et jus de fruit solidaire</li> </ul>
---	---	---

VENDREDI

13



<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au court bouillon</li> <li>- Mouliné de carottes et panais</li> <li>- Floraline</li> <li>- Purée de pommes et bananes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème au lait à la cannelle et purée de pommes et bananas</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson sauce crème citronnée</li> <li>- Panais persillés</li> <li>- Boulgour</li> <li>- Dès de fromage de brebis</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de panais au miel et dès de fromage de brebis</li> <li>- Poisson sauce crème citronnée</li> <li>- Boulgour</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison</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.

# FEVRIER 2026

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 16

## Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes, haricots verts
- Petites pâtes
- Purée de pommes

## Goûter

- Semoule au lait au zeste de citron et purée de pommes

## Repas

- Escalope de dinde sauce aux épices
- Caviar d'artichauts
- Macaroni et emmental
- Fruit de saison

## Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture de prune solidaire et fruit de saison

## Repas

- Caviar d'artichauts
- Escalope de dinde sauce aux épices
- Macaroni et emmental
- Fruit de saison

## Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture de prune solidaire et fruit de saison

MARDI 17

## Repas

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

## Goûter

- Céréales infantiles\* au lait et purée de pommes

## Repas

- Waterzoï de légumes au poisson
- Navets longs, poireaux, carottes
- Velouté de pois cassés
- Fruit de saison

## Goûter

- Gressin, fromage frais tartare et fruit de saison

## Repas

- Velouté de pois cassés
- Waterzoï de légumes au poisson
- Navets longs, poireaux, carottes
- Fruit de saison

## Goûter

- Gressin, fromage frais tartare et fruit de saison

MERCREDI 18  
Les fruits  
à toutes  
les sauces

## Repas



- Sauté d'agneau mixé
- Mouliné de haricots verts
- Semoule de couscous
- Purée de pommes et ananas

## Goûter

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

## Repas

- Tajine d'agneau aux abricots secs
- Mouliné de haricots verts
- Semoule de couscous
- Emmental
- Purée de pommes et ananas

## Goûter

- Lait de croissance, gâteau au yaourt au citron et fruit de saison

## Repas

- Salade sucrine et emmental sauce citronnette
- Tajine d'agneau aux abricots secs
- Semoule de couscous
- Purée de pommes et ananas

## Goûter

- Lait de croissance, gâteau au yaourt au citron et fruit de saison

JEUDI 19

## Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et courgettes
- Vermicelles
- Purée de pommes

## Goûter

- Petit suisse, petit beurre et purée de pommes

## Repas

- Omelette nature
- Dahl de riz
- Fenouil persillé
- Gouda
- Fruit de saison

## Goûter

- Petit suisse, palet Breton et fruit de saison

## Repas végétarien



- Salade de fenouil sauce aux agrumes
- Dahl de riz, carottes et pois-chiches
- Gouda
- Fruit de saison

## Goûter

- Petit suisse, palet Breton et fruit de saison

VENDREDI 20

## Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes et poireaux
- Patate douce
- Purée de pommes

## Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

## Repas

- Poisson sauce aux oignons
- Blettes béchamel
- Patate douce
- Comté
- Fruit de saison

## Goûter

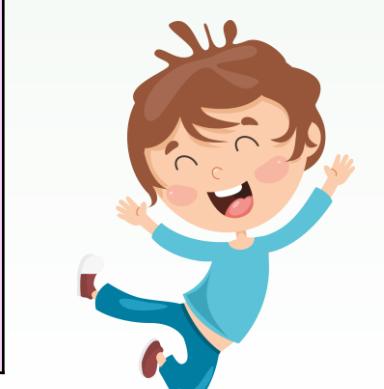
- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

## Repas

- Gougère au comté
- Poisson sauce aux oignons
- Blettes béchamel
- Fruit de saison

## Goûter

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



## 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

LUNDI 23

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope de dinde mixée</li> <li>- Mouliné de carottes, haricots verts</li> <li>- Petites pâtes</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule au lait au zeste de citron et purée de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope de dinde sauce aux épices</li> <li>- Caviar d'artichauts</li> <li>- Macaroni et emmental</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain, confiture de prune solidaire et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caviar d'artichauts</li> <li>- Escalope de dinde sauce aux épices</li> <li>- Macaroni et emmental</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain, confiture de prune solidaire et fruit de saison</li> </ul>
---	---	---

MARDI 24

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au court bouillon</li> <li>- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux</li> <li>- Semoule fine</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waterzoï de légumes au poisson</li> <li>- Navets longs, poireaux, carottes</li> <li>- Velouté de pois cassés</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gressin, fromage frais tartare et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de pois cassés</li> <li>- Waterzoï de légumes au poisson</li> <li>- Navets longs, poireaux, carottes</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gressin, fromage frais tartare et fruit de saison</li> </ul>
--	--	--

MERCREDI 25

Les fruits à toutes les sauces

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté d'agneau mixé</li> <li>- Mouliné de haricots verts</li> <li>- Semoule de couscous</li> <li>- Purée de pommes et ananas</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes et ananas</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tajine d'agneau aux abricots secs</li> <li>- Mouliné de haricots verts</li> <li>- Semoule de couscous</li> <li>- Emmental</li> <li>- Purée de pommes et ananas</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, gâteau au yaourt au citron et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade sucrine et emmental sauce citronnette</li> <li>- Tajine d'agneau aux abricots secs</li> <li>- Semoule de couscous</li> <li>- Purée de pommes et ananas</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, gâteau au yaourt au citron et fruit de saison</li> </ul>
---	---	--

JEUDI 26

<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur</li> <li>- Mouliné de carottes et courgettes</li> <li>- Vermicelles</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petit suisse, petit beurre et purée de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omelette nature</li> <li>- Dahl de riz</li> <li>- Fenouil persillé</li> <li>- Gouda</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petit suisse, palet Breton et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de fenouil sauce aux agrumes</li> <li>- Dahl de riz, carottes et pois-chiches</li> <li>- Gouda</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petit suisse, palet Breton et fruit de saison</li> </ul>
---	---	--

VENDREDI 27



<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson au court bouillon</li> <li>- Mouliné de carottes, courgettes et poireaux</li> <li>- Patate douce</li> <li>- Purée de pommes</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Floraline au lait et purée de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson sauce aux oignons</li> <li>- Blettes béchamel</li> <li>- Patate douce</li> <li>- Comté</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gougère au comté</li> <li>- Poisson sauce aux oignons</li> <li>- Blettes béchamel</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p><b>Goûter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison</li> </ul>
---	---	--

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, Poires, Kiwi, Clémentine

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

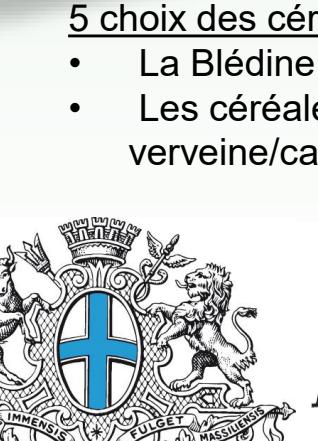
- Légumes: pommes de terre, carottes,

- Matières grasses: beurre

- Fruits: pommes, bananes, citrons

- Lait UHT et de croissance

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



VILLE DE  
MARSEILLE

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.