

## MENU A - jusqu'à 12 mois

## MENU B - de 13 à 18 mois

## MENU C/C+ - à partir 19 mois

## MENU - sans viande

LUNDI 05

### Repas

- Egréné de boeuf
- Mouliné de carottes, haricots verts et épinards
- Semoule de couscous
- Purée de pommes et citron

### Goûter

- Crème à la vanille et purée de pommes et citron

MARDI 06

### Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de potiron et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

### Goûter

- Floraline au lait à la cannelle et purée de pommes

MERCREDI 07

### Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Semoule fine
- Purée de pommes et poires

### Goûter

- Céréales infantiles au lait et purée de pommes et poires

JEUDI 08  
Epiphanie

### Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de haricots verts, carottes et chou-fleur
- Pommes de terre
- Purée de pommes

### Goûter

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

VENDREDI 09

### Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes
- Floraline
- Purée de pommes et orange

### Goûter

- Crème au citron, purée de pommes et orange

### Repas

- Pain de bœuf sauce tomate
- Epinards
- Semoule de couscous
- Fromage frais St Moret
- Fruit de saison

### Goûter

- Lait de croissance, biscuit boudoir et fruit de saison

### Repas

- Poisson au court bouillon
- Soupe de potiron au fromage fondu Vache qui rit
- Risotto aux petits pois
- Fruit de saison

### Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

### Repas

- Omelette
- Mouliné de carottes, haricots verts et poireaux
- Boulgour sauce aux oignons
- Purée de pommes poires

### Goûter

- Pain, fromage fondu Kiri et fruit de saison

### Repas

- Filet de poulet sauce curry
- Pommes de terre
- Chou-fleur persillé
- Emmental
- Fruit de saison

### Goûter de l'épiphanie

- Lait de croissance, gâteau des rois et fruit de saison

### Repas

- Lasagne de poisson
- Carottes persillées
- Fruit de saison

### Goûter

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

### Repas

- Gressin et fromage frais St Moret
- Pain de boeuf sauce tomate
- Epinards
- Fruit de saison

### Goûter

- Lait de croissance, biscuit boudoir et fruit de saison

### Repas végétarien

- Soupe de potiron au fromage fondu Vache qui rit
- Risotto aux petits pois
- Fruit de saison

### Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

### Repas

- Salade de pamplemousse et orange à la menthe
- Omelette
- Boulgour sauce aux oignons
- Purée de pommes poires

### Goûter

- Pain, fromage fondu Kiri et fruit de saison

### Repas

- Salade de pommes de terre au pesto dès d'emmental
- Filet de poulet sauce curry
- Chou-fleur persillé
- Fruit de saison

### Goûter de l'épiphanie

- Lait de croissance, gâteau des rois et fruit de saison

### Repas

- Salade de betteraves à la ciboulette
- Lasagne de poisson
- Fruit de saison

### Goûter

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

### Menu A

Œuf dur à la place de l'égréné de boeuf

### Menu B/C/C+

Œuf dur à la place du pain de bœuf sauce tomate

### Menu A

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

### Menu B/C/C+

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

## Des produits de qualité



### Produits Label Rouge

(né, élevé, abattu en France)

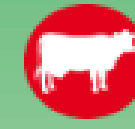
- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



### 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 vanille/camomille ou nature.



VILLE DE  
MARSEILLE

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

S1

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





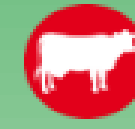


**Produits Label Rouge**  
(né, élevé, abattu en France)

- 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**

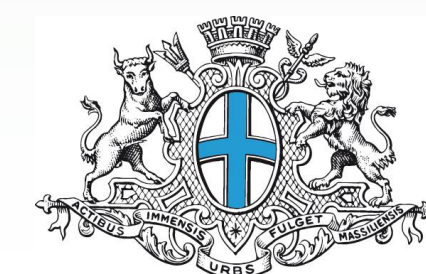


**Produits issus de l'agriculture  
biologique**

- 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 12

MARDI 13

MERCREDI  
14

JEUDI  
15

VENDREDI  
16



<b>Repas</b> - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et haricots verts - Polenta - Purée de pommes et citron
<b>Goûter</b> - Semoule au lait à la vanille et purée de pommes et citron

<b>Repas</b> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Floraline - Purée de pommes
<b>Goûter</b> - Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

<b>Repas</b> - Sauté d'agneau mixé - Mouliné de haricots verts - Semoule couscous - Purée de pommes
<b>Goûter</b> - Crème au lait au citron et Purée de pommes

<b>Repas</b> - Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Vermicelles - Purée de pommes et bananes
<b>Goûter</b> - Petit suisse, petit beurre et Purée de pommes et bananes

<b>Repas</b> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes et poireaux frais - Pommes de terre - Purée de pommes et poires
<b>Goûter</b> - Floraline au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes et poires

<b>Repas</b> - Escalope de dinde crème basilic - Soupe de champignons de Paris au mascarpone - Polenta - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison

<b>Repas</b> - Poisson au court bouillon - Choux de Bruxelles à la sauce tomate - Floraline - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Pain, camembert à la coupe et fruit de saison

<b>Repas</b> - Tajine d'agneau aux pruneaux - Semoule de couscous - Mouliné de haricots verts - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison

<b>Repas</b> - Brouillade à la tomate - Torsades et emmental - Mouliné de carottes et courgettes - Purée de pommes et bananes
<b>Goûter</b> - Petit suisse, madeleine et fruit de saison

<b>Repas</b> - Limande sauce à l'oseille - Fondue de poireaux frais - Pommes de terre vapeur - Munster - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

<b>Repas</b> - Soupe de champignons de Paris et mascarpone - Escalope de dinde crème basilic - Polenta - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison

<b>Repas</b> - Toast de houmous - Poisson au court bouillon - Choux de Bruxelles à la sauce tomate - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Pain, camembert à la coupe et fruit de saison

<b>Repas</b> - Salade batavia sauce citronette - Tajine d'agneau aux pruneaux - Semoule de couscous - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison

<b>Repas végétarien</b> - Salade de chou chinois sauce à la cébette - Torsades et lentilles sauce façon bolognaise et emmental - Purée de pommes et bananes
<b>Goûter</b> - Petit suisse, madeleine et fruit de saison

<b>Repas</b> - Quiche au Munster - Limande sauce à l'oseille - Fondue de poireaux frais - Fruit de saison
<b>Goûter</b> - Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison



LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI  
21

A la découverte  
des saveurs



JEUDI 22

VENDREDI  
23





# JANVIER 2026

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Œuf dur</li><li>- Mouliné de courgettes, poireaux et haricots verts</li><li>- Pommes de terre</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Céréale infantile* au lait et purée de pommes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Œuf dur sauce Chili</li><li>- Mouliné de courgettes, poireaux et haricots verts</li><li>- Riz</li><li>- Cantadou ail et fines herbes</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, sablé vanille confiture de framboise et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas végétarien</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Céleri rave râpé sauce au cantadou ail et fines herbes</li><li>- Chili sin carne (Haricots rouge, riz, lentilles corail )</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, sablé vanille confiture de framboise et fruit de saison</li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Filet de poulet mixé</li><li>- Mouliné de carottes</li><li>- Quinoa <b>Nouveau</b></li><li>- Purée de pommes et bananes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes et bananes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Filet de poulet sauce champignons</li><li>- Quinoa</li><li>- Poêlée de légumes(haricots plats, chou-fleur et carottes)</li><li>- Coulommiers</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fromage blanc, biscuit de retz et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toast de pain chaud au coulommiers</li><li>- Filet de poulet sauce champignons</li><li>- Poêlée de légumes (haricots plats, chou-fleur et carottes)</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fromage blanc, biscuit de Retz et fruit de saison</li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson au court bouillon</li><li>- Mouliné de haricots verts, poireaux et panais <b>Nouveau</b></li><li>- Floraline</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Crème au lait vanillée et purée de pommes</li></ul>	<b>Repas « A la découverte des saveurs »</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson sauce colombo</li><li>- Purée de panais à la pomme</li><li>- Boulgour</li><li>- Fromage de chèvre au miel</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, pain, gelée de groseille et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas « A la découverte des saveurs »</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Panais râpé sauce fromage blanc, por ciboulette</li><li>- Poisson sauce colombo</li><li>- Boulgour</li><li>- Fromage de chèvre au miel</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, pain, gelée de groseille et fruit de saison</li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sauté de bœuf mixé</li><li>- Mouliné de carottes, haricots verts, courgettes et poireaux</li><li>- Petites pâtes</li><li>- Purée de pommes et ananas</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Semoule au lait au citron et purée de pommes et ananas</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sauté de bœuf sauce marengo</li><li>- Coquillettes</li><li>- Duo de haricots persillés</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Pain à l'épeautre</b>, Comté AOP et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Salade de coquillettes aux oignons rouges</li><li>- Sauté de bœuf sauce marengo</li><li>- Duo de haricots persillés</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Pain à l'épeautre</b>, Comté AOP et fruit de saison</li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson au court bouillon</li><li>- Mouliné de carotte et butternut</li><li>- Semoule fine</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Crème au lait et fleur d'oranger et purée de pommes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson sauce safranée</li><li>- Gnocchi de semoule à l'emmental</li><li>- Soupe de butternut</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Crème au lait et fleur d'oranger et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Soupe de butternut</li><li>- Poisson sauce safranée</li><li>- Gnocchi de semoule à l'emmental</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Crème au lait et fleur d'oranger et fruit de saison</li></ul>

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

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



**Menu A**  
Poisson au court bouillon à la place de filet poulet mixé  
**Menu B/C/C+**  
Poisson à la place du filet de poulet sauce champignons

**Menu A**  
Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé  
**Menu B/C/C+**  
Œuf dur sauce marengo à la place du sauté de bœuf sauce 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
- 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  
26






MARDI  
27  
Anniversaire

MERCREDI  
28

JEUDI  
29

VENDREDI  
30



<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sauté de veau mixé</li><li>- Mouliné de carottes, haricots verts, poireaux et courgettes</li><li>- Pommes de terre</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>- Marmite de veau (Carottes, haricots verts et chou frisé)</li><li>- Pommes de terre</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pain , Brie pointe et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gougère</li><li>- Marmite de veau (Carottes, haricots verts et chou frisé)</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pain, Brie pointe et fruit de saison</li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson au court bouillon</li><li>- Mouliné de carottes, haricots verts, potiron et lait de coco</li><li>- Floraline</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Semoule au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson sauce curry et lait de coco</li><li>- Mouliné de potiron au fromage fondu Kiri</li><li>- Floraline</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter d'anniversaire</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, fondant au chocolat et jus de fruits AFLS </li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Salade de lentilles aux oignons rouges</li><li>- Poisson sauce curry et lait de coco</li><li>- Mouliné de potiron au fromage fondu Kiri</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter d'anniversaire</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, fondant au chocolat et jus de fruits AFLS </li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Escalope de dinde mixée</li><li>- Mouliné de carottes, courgettes et haricots beurre</li><li>- Vermicelles</li><li>- Purée de pommes et bananes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-Crème au lait à la cannelle et purée de pommes et bananes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Escalope de dinde jus aux oignons</li><li>- Blé et emmental râpé</li><li>- Haricots beurre persillés</li><li>- Purée de pommes et bananes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, céréales et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chou rouge sauce citronette</li><li>- Escalope de dinde jus aux oignons</li><li>- Blé et emmental râpé</li><li>- Purée de pommes et bananes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, céréales et fruit de saison</li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Œuf dur</li><li>- Mouliné de carottes, courgettes et poireaux</li><li>- Patate douce</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Floraline au lait vanillée et purée de pommes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Omelette au fromage frais St Moret</li><li>- Patate douce</li><li>- Soupe de carottes et poireaux</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, pain, confiture de mûres et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Soupe de carottes et poireaux</li><li>- Omelette au fromage frais St Moret</li><li>- Patate douce</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lait de croissance, pain, confiture de mûres et fruit de saison </li></ul>
<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson au court bouillon</li><li>- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux</li><li>- Semoule fine</li><li>- Purée de pommes</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-Fromage blanc, Petit beurre et purée de pommes</li></ul>	<b>Repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poisson au court bouillon</li><li>- Semoule fine</li><li>- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux</li><li>- Dès de brebis</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison</li></ul>	<b>Repas végétarien</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Salade de fenouil à l'orange</li><li>- Cake végétarien aux petits pois et blettes fraîches</li><li>- Dès de brebis</li><li>- Fruit de saison</li></ul> <b>Goûter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison</li></ul>

**Menu A**  
Œuf dur à la place du veau mixé  
**Menu B/C/C+**  
Œuf dur béchamel à la place de la marmite de veau

**Menu A**  
Poisson au court bouillon à la place de l'escalope de dinde mixée  
**Menu B/C/C+**  
Poisson au court bouillon à la place de l'escalope de dinde jus aux oignons

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

S4

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**



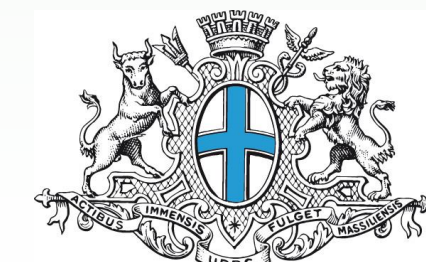
**Produits issus de l'agriculture biologique**

- 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

