

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

LUNDI 05

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Egréné de boeuf - Mouliné de carottes, haricots verts et épinards - Semoule de couscous - Purée de pommes et citron <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème à la vanille et purée de pommes et citron 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain de bœuf sauce tomate - Epinards - Semoule de couscous - Fromage frais St Moret - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, biscuit boudoir et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gressin et fromage frais St Moret - Pain de bœuf sauce tomate - Epinards - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, biscuit boudoir et fruit de saison
---	---	---

MARDI 06

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de potiron et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait à la cannelle et purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Soupe de potiron au fromage fondu Vache qui rit - Risotto aux petits pois - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, céréales et fruit de saison 	<p>Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soupe de potiron au fromage fondu Vache qui rit - Risotto aux petits pois - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, céréales et fruit de saison
---	---	---

MERCREDI 07

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Semoule fine - 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"> - Omelette - Mouliné de carottes, haricots verts et poireaux - Boulgour sauce aux oignons - Purée de pommes poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain, fromage fondu Kiri et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de pamplemousse et orange à la menthe - Omelette - Boulgour sauce aux oignons - Purée de pommes poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain, fromage fondu Kiri et fruit de saison
---	--	---

JEUDI 08
Epiphanie



<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet mixé - Mouliné de haricots verts, carottes et chou-fleur - 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"> - Filet de poulet sauce curry - Pommes de terre - Chou-fleur persillé - Emmental - Fruit de saison <p>Goûter de l'épiphanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, gâteau des rois et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de pommes de terre au pesto dès d'emmental - Filet de poulet sauce curry - Chou-fleur persillé - Fruit de saison <p>Goûter de l'épiphanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, gâteau des rois et fruit de saison
--	---	---

VENDREDI 09



<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes - Floraline - Purée de pommes et orange <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème au citron, purée de pommes et orange 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne de poisson - Carottes persillées - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain, confiture de myrtille et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de betteraves à la ciboulette - Lasagne de poisson - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain, confiture de myrtille et fruit de saison
--	--	---

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

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

S1

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)

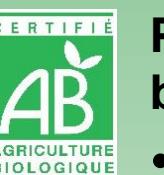
- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



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

JANVIER 2026

MENU B - de 13 à 18 mois

LUNDI 12

LUNDI 12		MENU A - jusqu'à 12 mois	MENU B - de 13 à 18 mois	MENU C/C+ - à partir 19 mois	MENU - sans viande
Repas	Repas	Repas	Repas	Repas	Repas
- Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et haricots verts - Polenta - Purée de pommes et citron	- Escalope de dinde crème basilic - Soupe de champignons de Paris au mascarpone - Polenta - Fruit de saison	- Escalope de dinde crème basilic - Soupe de champignons de Paris au mascarpone - Polenta - Fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Soupe de champignons de Paris et mascarpone - Escalope de dinde crème basilic - Polenta - Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
- Semoule au lait à la vanille et purée de pommes et citron	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison

MARDI 13

MARDI 13		MENU A - jusqu'à 12 mois	MENU B - de 13 à 18 mois	MENU C/C+ - à partir 19 mois	MENU - sans viande
Repas	Repas	Repas	Repas	Repas	Repas
- Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Floraline - Purée de pommes	- Poisson au court bouillon - Choux de Bruxelles à la sauce tomate - Floraline - Fruit de saison	- Poisson au court bouillon - Choux de Bruxelles à la sauce tomate - Floraline - Fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	- Toast de houmous - Poisson au court bouillon - Choux de Bruxelles à la sauce tomate - Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes	- Pain, camembert à la coupe et fruit de saison	- Pain, camembert à la coupe et fruit de saison	- Pain, camembert à la coupe et fruit de saison	- Pain, camembert à la coupe et fruit de saison	- Pain, camembert à la coupe et fruit de saison

MERCREDI 14

MERCREDI 14		MENU A - jusqu'à 12 mois	MENU B - de 13 à 18 mois	MENU C/C+ - à partir 19 mois	MENU - sans viande
Repas	Repas	Repas	Repas	Repas	Repas
- Sauté d'agneau mixé - Mouliné de haricots verts - Semoule couscous - Purée de pommes	- Tajine d'agneau aux pruneaux - Semoule de couscous - Mouliné de haricots verts - Fruit de saison	- Tajine d'agneau aux pruneaux - Semoule de couscous - Mouliné de haricots verts - Fruit de saison	- Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison	- Salade batavia sauce citronnette - Tajine d'agneau aux pruneaux - Semoule de couscous - Fruit de saison	- Salade batavia sauce citronnette - Tajine d'agneau aux pruneaux - Semoule de couscous - Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
- Crème au lait au citron et Purée de pommes	- Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison	- Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison	- Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison	- Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison	- Lait de croissance, cake à l'emmental et fruit de saison

JEUDI 15

JEUDI 15		MENU A - jusqu'à 12 mois	MENU B - de 13 à 18 mois	MENU C/C+ - à partir 19 mois	MENU - sans viande
Repas	Repas	Repas	Repas	Repas végétarien	Repas végétarien
- Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Vermicelles - Purée de pommes et bananes	- Brouillade à la tomate - Torsades et emmental - Mouliné de carottes et courgettes - Purée de pommes et bananes	- Brouillade à la tomate - Torsades et emmental - Mouliné de carottes et courgettes - Purée de pommes et bananes	- Petit suisse, madeleine et fruit de saison	- Salade de chou chinois sauce à la cébette - Torsades et lentilles sauce façon bolognaise et emmental - Purée de pommes et bananes	- Salade de chou chinois sauce à la cébette - Torsades et lentilles sauce façon bolognaise et emmental - Purée de pommes et bananes
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
- Petit suisse, petit beurre et Purée de pommes et bananes	- Petit suisse, madeleine et fruit de saison	- Petit suisse, madeleine et fruit de saison	- Petit suisse, madeleine et fruit de saison	- Petit suisse, madeleine et fruit de saison	- Petit suisse, madeleine et fruit de saison

VENDREDI 16

VENDREDI 16		MENU A - jusqu'à 12 mois	MENU B - de 13 à 18 mois	MENU C/C+ - à partir 19 mois	MENU - sans viande
Repas	Repas	Repas	Repas	Repas	Repas
- Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes et poireaux frais - Pommes de terre - Purée de pommes et poires	- Limande sauce à l'oseille - Fondue de poireaux frais - Pommes de terre vapeur - Munster - Fruit de saison	- Limande sauce à l'oseille - Fondue de poireaux frais - Pommes de terre vapeur - Munster - Fruit de saison	- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison	- Quiche au Munster - Limande sauce à l'oseille - Fondue de poireaux frais - Fruit de saison	- Quiche au Munster - Limande sauce à l'oseille - Fondue de poireaux frais - Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
- Floraline au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes et poires	- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison	- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison	- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison	- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison	- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

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.

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

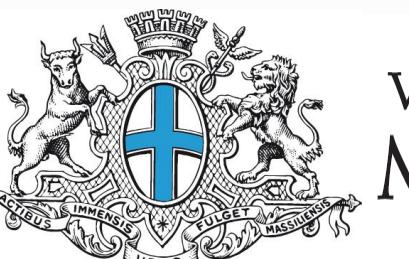
- Fruits: pommes, bananes, citrons

- 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

MENU A - jusqu'à 12 mois

LUNDI 19

Repas	
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de courgettes, poireaux et haricots verts - Pommes de terre - Purée de pommes 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Céréale infantile* au lait et purée de pommes 	

MARDI 20

Repas	
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes - Quinoa Nouveau - Purée de pommes et bananes 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes et bananes 	

MERCREDI
21



A la découverte
des saveurs

Repas	
<ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de haricots verts, poireaux et panais Nouveau - Floraline - Purée de pommes 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait vanillée et purée de pommes 	

JEUDI 22

Repas	
<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf mixé - Mouliné de carottes, haricots verts, courgettes et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes et ananas 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait au citron et purée de pommes et ananas 	

VENDREDI
23



Repas	
<ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carotte et butternut - Semoule fine - Purée de pommes 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait et fleur d'oranger et purée de pommes 	

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

JANVIER 2026

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

Repas	
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur sauce Chili - Mouliné de courgettes, poireaux et haricots verts - Riz - Cantadou ail et fines herbes - Fruit de saison 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, sablé vanille confiture de framboise et fruit de saison 	

Repas végétarien	
<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rave râpé sauce au cantadou ail et fines herbes - Chili sin carne (Harcots rouge, riz, lentilles corail) - Fruit de saison 	
Goûter	
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, sablé vanille confiture de framboise et fruit de saison 	

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

- 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



AGNEAU CRAU ALPILLES

ÉLEVAGE TRADITIONNEL PROVENÇAL

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.

MENU A - jusqu'à 12 mois

Repas

- Sauté de veau mixé
- Mouliné de carottes, haricots verts, poireaux et courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes et poires
- Goûter**
- Céréales infantiles * au lait et purée de pommes et poires

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, haricots verts, potiron et lait de coco
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

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

MENU B - de 13 à 18 mois

Repas

- Marmite de veau (Carottes, haricots verts et chou frisé)
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Brie pointe et fruit de saison

Repas

- Poisson sauce curry et lait de coco
- Mouliné de potiron au fromage fondu Kiri
- Floraline
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, fondant au chocolat et jus de fruits AFLS



Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots beurre
- Vermicelles

Goûter

- Purée de pommes et bananes

Goûter

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

MENU C/C+ - à partir 19 mois

Repas

- Gougère
- Marmite de veau (Carottes, haricots verts et chou frisé)
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Brie pointe et fruit de saison

Repas

- Salade de lentilles aux oignons rouges
- Poisson sauce curry et lait de coco
- Mouliné de potiron au fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, fondant au chocolat et jus de fruits AFLS



Repas

- Chou rouge sauce citronnette
- Escalope de dinde jus aux oignons
- Blé et emmental râpé

Goûter

- Purée de pommes et bananes
- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas

- Soupe de carottes et poireaux
- Omelette au fromage frais St Moret

Goûter

- Patate douce
- Fruit de saison
- Lait de croissance, pain, confiture de mûres et fruit de saison

Repas végétarien

- Salade de fenouil à l'orange
- Cake végétarien aux petits pois et blettes fraîches
- Dés de brebis
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison

MENU - sans viande

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

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