

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU
sans viande

MARDI
01

Repas

- Egrené de bœuf
- Mouliné de carottes et choux-fleurs
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la cannelle et purée de pommes

Repas

- Gratin de carottes et choux-fleurs à l'égrené de bœuf
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, tablette de chocolat au lait et fruit de saison

Repas

- Salade de pommes de terre aux olives vertes
- Gratin de carottes et choux-fleurs à l'égrené de bœuf
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, tablette de chocolat au lait et fruit de saison

Menu A

Poisson au court bouillon à la place de égrené de bœuf

Menu B/C/C+

Gratin de carottes et choux-fleurs de poisson au court bouillon à la place de gratin de carottes et choux-fleurs à la viande de bœuf

MERCREDI
02

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de poireaux et haricots verts
- Boulgour
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes

Repas froid

- Poisson au court bouillon
- Salade de boulgour à l'échalote et tomate fraîche, dés de mimolette
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, madeleine et fruit de saison

Repas froid végétarien



- Salade batavia et dés de mimolette
- Salade d'haricots rouges et boulgour à l'échalote et tomate fraîche
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, madeleine et fruit de saison

JEUDI
03

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Coquillettes
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles* et purée de pommes

Repas

- Filet de poulet sauce basquaise
- Haricots verts persillés
- Coquillettes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Fromage Babybel et fruit de saison

Repas

- Salade de haricots verts sauce citronette
- Filet de poulet sauce basquaise
- Coquillettes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, , Fromage Babybel et fruit de saison

Menu A

Œuf dur à la place du filet de poulet mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur sauce façon basquaise à la place du filet de poulet sauce façon basquaise

VENREDI
04

Repas

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

Goûter

- Floraline au lait vanillée et purée de pommes

Repas froid

- Salade façon taboulé au poisson (semoule, poivron vert, tomates fraîches, concombre et menthe fraîche)
- Caviar d'artichaut sauce au fromage frais Cantadou
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, sablé citron et fruit de saison

Repas froid

- Caviar d'artichaut sauce au fromage frais Cantadou
- Salade façon taboulé au poisson (semoule, poivron vert, tomates fraîches, concombre et menthe fraîche)
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, sablé citron et fruit de saison

Les labels 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



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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



VILLE DE
MARSEILLE

LUNDI
07

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de courgettes, carottes et brocolis
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Yaourt nature  , petit beurre et purée de pommes

Repas

- Sauté de bœuf sauce Provençale
- Semoule fine
- Brocolis persillés
- Edam
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , madeleine longue et fruit de saison

Repas

- Houmous d'haricots blancs
- Sauté de bœuf sauce Provençale
- Brocolis persillés
- Edam
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , madeleine longue et fruit de saison

MARDI
08

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes et betteraves
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

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

Repas froid

- Salade de Penne au poisson et dès de fromage de brebis
(Courgettes fraîches râpées, tomates en dés, betteraves, poisson, poivron vert et échalote)
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas végétarien froid

- Salade de betteraves sauce au basilic frais 
- Salade penne aux pois chiches et dès de fromage de brebis
(penne, pois chiches, courgettes fraîches râpées, tomates en dés, poivron vert et échalote)
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

MERCREDI
09

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts, poireaux
- Patate douce et lait de coco
- Purée de pommes et abricots

Goûter

- Céréales infantiles* et purée de pommes et abricots

Repas

- Œuf dur
- Purée de patate douce sauce au lait de coco
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts, poireaux
- Abricot

Goûter

- Pain, fromage Rouy et fruit de saison

Repas

- Concombre sauce à la menthe fraîche
- Œuf dur
- Purée de patate douce au lait de coco
- Abricot

Goûter

- Pain, fromage Rouy et fruit de saison

JEUDI
10

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de courgettes et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes

Repas

- Filet de poulet sauce au curry
- Courgettes persillées
- Caviar de pois cassé
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et gâteau au yaourt aux fruits

Repas

- Caviar de pois cassé
- Filet de poulet sauce au curry
- Courgettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et gâteau au yaourt aux fruits

VENDREDI
11

Repas

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

Goûter

- Crème au lait à la vanille et purée de pommes

Repas

- Poisson sauce façon aioli
- Mouliné de carottes
- Boulgour
- Fromage fondu crème de brebis
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture de l'AFLS , garniture et fruit de saison 

Repas

- Velouté de carottes froid
- Poisson sauce façon aioli
- Boulgour
- Fromage fondu crème de brebis
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture de l'AFLS  et fruit de saison

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine** **S1**

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

Les labels 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



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 

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



VILLE DE
MARSEILLE



LUNDI
14

MARDI
15

MERCREDI
16

JEUDI
17

VENDREDI
18



FERIE	FERIE	FERIE
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, haricots verts et courgettes - Pommes de terre - Purée de pommes Goûter - Céréales infantiles* au lait et purée de pommes	Repas - Poisson sauce crème safranée - Courgettes persillées - Pommes de terre - Fruit de saison Goûter - Gressin, fromage frais chanteneige et fruit de saison	Repas - Salade de pommes de terre et tomates fraîches sauce pistou - Poisson sauce crème safranée - Courgettes persillées - Fruit de saison Goûter - Gressin, fromage frais chanteneige et fruit de saison
Repas - Sauté d'agneau mixé - Mouliné de courgettes, carottes et navets - Vermicelle - Purée de pommes et prunes nouveau Goûter - Crème au lait au citron et purée de pommes et prunes nouveau	Repas - Chorba d'agneau de la Crau  (vermicelles, tomates fraîches, courgettes fraîches, carottes, navets frais, et céleri) - Fromage de Brebis - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc aux morceaux de fruits de saison et madeleine	Repas - Salade de pastèque au fromage de brebis et menthe - Chorba d'agneau de la Crau  (vermicelles, tomates fraîches, courgettes fraîches, carottes, navets frais, et céleri) - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc aux morceaux de fruits de saison et madeleine
Repas - Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Riz - Purée de pommes Goûter - Petit suisse, biscuit boudoir et purée de pommes	Repas froid - Gaspacho - Salade de riz aux œufs durs, poivrons rouges, tomates fraîches et échalotes - Fromage fondu vache qui rit - Fruit de saison Goûter - Petit suisse, biscuit boudoir et fruit de saison	Repas froid végétarien  - Gaspacho - Salade Mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons rouges et échalotes) - Fromage fondu vache qui rit - Fruit de saison Goûter - Petit suisse, biscuit boudoir et fruit de saison
Repas - Limande au court bouillon - Mouliné de carottes, poireaux et blettes - Patate douce - Purée de pommes Goûter - Floraline au lait vanillé et purée de pommes	Repas - Limande sauce citron - Patate douce - Blettes béchamel - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison	Repas - Houmous de lentilles corail - Limande sauce citron - Blettes béchamel - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine**

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



Les labels 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



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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



VILLE DE
MARSEILLE

LUNDI
21

MARDI
22

MERCREDI
23

JEUDI
24

VENDREDI
25



Repas - Œuf dur - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes et melon Goûter - Céréales infantiles* au lait et purée de pommes et melon	Repas froid - Œuf dur - Salade de spirali (tomates fraîches, concombre et olives vertes) - Melon Charentais - Brie - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, mousse de fruits et biscuit sablé de Retz	Repas froid végétarien  - Melon Charentais - Salade de spirali et pois chiche (pois chiches, tomates fraîches, concombre et olives vertes) - Brie - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, mousse de fruits et biscuit sablé de Retz
Repas - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes - Quinoa - Purée de pommes Goûter - Fromage blanc, Petit beurre et purée de pommes	Repas - Filet de poulet sauce aux oignons - Ratatouille (aubergines fraîches, courgettes fraîches et tomates fraîches) - Quinoa - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison	Repas - Taboulé Milanais de quinoa - Filet de poulet sauce aux oignons - Ratatouille (aubergines fraîches, courgettes fraîches et tomates fraîches) - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison
Repas - Dès de poisson au court bouillon - Mouliné de poireaux et haricots verts - Coquillettes - Purée de pommes et nectarines Goûter - Crème au lait à la vanille et purée de pommes et nectarines	Repas - Poisson sauce crème citronnée - Coquillettes et emmental - Tomates à la Provençale - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison	Repas - Tomates sauce au basilic - Poisson sauce crème citronnée - Coquillettes et emmental - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain et beurre et fruit de saison
Repas - Sauté de bœuf mixé - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes Goûter - Floraline au lait au citron et purée de pommes	Repas - Bœuf mode (carottes fraîches) - Pommes de terre - Fruit de saison Goûter - Pain du mois Rustique, fromage St Nectaire et fruit de saison	Repas - Toast tapenade aux olives vertes - Bœuf mode (carottes fraîches) - Fruit de saison Goûter - Pain du mois Rustique, fromage St nectaire et fruit de saison
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de légumes - Féculents - Purée de pommes Goûter - Semoule au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes	Repas - Paëlla de poisson - Légumes persillés - Fromage frais petit moulé ail et fines herbes - Fruit de saison Goûter - Semoule au lait à la fleur d'oranger et fruit de saison	Repas - Légumes cuits sauce à la cébette - Paëlla de poisson - Fromage frais petit moulé ail et fines herbes - Fruit de saison Goûter - Semoule au lait à la fleur d'oranger et fruit de saison

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine**

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 de poulet mixé
Menu B/C/C+
Poisson sauce aux oignons à la place de filet de poulet sauce aux oignons

Menu A
Œuf dur à la place du sauté de bœuf
Menu B/C/C+
Œuf dur et carottes fraîches à la place du bœuf mode

Les labels 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



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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



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

Les labels 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



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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



VILLE DE
MARSEILLE

LUNDI
28

Anniversaire



MARDI
29



Repas

- Sauté de veau mixé
- Mouliné de légumes
- Féculents
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
et lait de coco

- Mouliné de légumes
- Féculents
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait au citron et purée de pommes

Repas

- Sauté de veau aux épices
- Féculents
- Purée de légumes
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt
et jus de fruit



Repas

- Omelette
- Poêlée de légumes
- Féculents
- Mimolette
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage Emmental et fruit de saison

Repas

- Rillettes de maquereaux
- Sauté de veau aux épices
- Purée de légumes
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt
et jus de fruit



Repas

- Salade de féculents à la ciboulette et dès de
mimolette
- Omelette
- Poêlée de légumes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage Emmental et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du
sauté de veau mixé

Menu B/C/C+
Œuf dur à la place du
sauté de veau aux
épices



Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine** **S4**

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