

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
Goûter du
Carnaval



MARDI
03

MERCREDI
04

JEUDI 05

VENDREDI
06



Repas - Œuf dur - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Vermicelles - Purée de pommes et poires Goûter - Céréales infantiles*, purée de pommes et poires	Repas - Œuf dur - Carottes à la crème - Vermicelles - Fruit de saison Goûter du carnaval - Lait de croissance, chouquettes et jus de fruit local	Repas végétarien  - Carottes râpées sauce crème à la ciboulette - Fideuà aux petits pois - Fruit de saison Goûter du carnaval  - Lait de croissance, chouquettes et jus de fruit local
Repas - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes - Floraline - Purée de pommes Goûter - Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes	Repas - Filet de poulet sauce italienne - Haricots verts persillés - Floraline - Comté AOP - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, biscuit sablé de Retz et fruit de saison	Repas - Quiche au fromage Comté AOP - Filet de poulet sauce italienne - Haricots verts persillés - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, biscuit sablé de Retz et fruit de saison
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de haricots verts et poireaux - Boulgour nouveau - Purée de pommes et bananes Goûter - Crème au lait au citron et purée de pommes et bananes	Repas - Poisson sauce crème au cumin - Mouliné de haricots verts et poireaux - Boulgour - Purée de pommes et bananes Goûter - Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison	Repas - Salade d'agrumes (pamplemousse et oranges) - Poisson sauce crème au cumin - Boulgour - Purée de pommes et bananes Goûter - Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison
Repas - Sauté de bœuf mixé - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et choux romanesco - Petites pâtes - Purée de pommes Goûter - Floraline au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes	Repas - Sauté de bœuf sauce à la Provençale - Choux romanesco persillés - Lentilles mijotées - Fruit de saison Goûter - Gressin, fromage frais chanteneige et fruit de saison	Repas - Salade de lentilles à l'échalotte - Sauté de bœuf sauce à la Provençale - Choux romanesco persillés - Fruit de saison Goûter - Gressin, fromage frais chanteneige et fruit de saison
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes et ananas Goûter - Semoule au lait vanillée et purée de pommes et ananas	Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes et poireaux - Pommes de terre persillées - Fromage cantadou ail et fines herbes - Fruit de saison Goûter - Semoule au lait vanillée et fruit de saison	Repas - Betteraves sauce fromage frais cantadou ail et fines herbes - Poisson au court bouillon - Pommes de terre persillées - Fruit de saison Goûter - Semoule au lait vanillée et fruit de saison

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

Menu A
Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur sauce provençale au lieu du sauté de bœuf sauce Provençale

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.





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

Repas
- Sauté de veau mixé
- Mouliné de carottes, panais, courgettes et haricots verts
- Polenta
- Purée de pommes et kiwi
Goûter
- Céréales infantiles*, purée de pommes et kiwi

Repas
- Sauté de veau sauce marengo
- Polenta
- Poêlée de fenouil et panais
- Fruit de saison
Goûter
- Pain, emmental et fruit de saison

Repas
- Cake aux olives vertes
- Sauté de veau sauce marengo
- Poêlée de fenouil et panais
- Fruit de saison
Goûter
- Pain, emmental et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du
sauté de veau mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur au lieu du
sauté de veau sauce
marengo

MARDI 10

Repas
- Poisson au court bouillon
- Mouliné de courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes

Repas
- Poisson sauce crème citronnée
- Courgettes persillées
- Purée de pois cassés
- Brie pointe
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain perdu sucré et fruit de saison

Repas
- Potage St Germain (Pois cassés)
- Poisson sauce crème citronnée
- Courgettes persillées
- Brie pointe
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain perdu sucré et fruit de saison

MERCREDI 11

Repas
- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Petites pâtes
- Purée de pommes et mangue Nouveau
Goûter
- Crème au lait à la vanille, purée de pommes et mangue

Repas
- Escalope de dinde sauce colombo
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots vert
- Riz
- Fromage fondu crème de société brebis
- Purée de pommes et mangue
Goûter
- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas
- Chou chinois aux oignons rouges et fromage fondu crème de société brebis
- Escalope de dinde sauce colombo
- Riz
- Purée de pommes et mangue
Goûter
- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Menu A
Poisson au court
bouillon à la place de
l'escalope de dinde
mixée
Menu B/C/C+
Poisson sauce
colombo à la place de
l'escalope de dinde
sauce colombo

JEUDI 12

Repas
- Œuf dur
- Mouliné de carottes
- Patate douce
- Purée de pommes
Goûter
- Floraline au lait au zeste de citron bio et purée de pommes

Repas
- Œuf dur sauce aurore et emmental
- Patates douces vapeur
- Barigoule d'artichauts
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, chocolat noir tablette et fruit de saison

Repas
- Caviar d'artichauts
- Œuf dur sauce aurore et emmental
- Patates douces vapeur
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, chocolat noir tablette et fruit de saison

VENDREDI 13

Repas
- Poisson au court bouillon
- Mouliné de courgettes haricots verts et navets Nouveau
- Semoule couscous
- Purée de pommes et citron
Goûter
- Faisselle, petit beurre, purée de pommes et citron

Repas
- Couscous de poisson
- Navets, carottes, courgettes
- Semoule de couscous
- Mimolette
- Fruit de saison
Goûter
- Faisselle, Madeleine, fruit de saison

Repas végétarien
- Endives sauce au citron
- Couscous végétarien (Navets, carottes, courgettes, pois chiches et semoule couscous)
- Mimolette
- Fruit de saison
Goûter
- Faisselle, Madeleine , fruit de saison



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

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 16

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et brocolis
- Petites pâtes
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Floraline au lait vanillé, purée de pommes et bananes

MARDI 17

Repas

- Egrené de bœuf
- Mouliné de poireaux, haricots plats et champignons de Paris **Nouveau**
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la cannelle, purée de pommes

MERCREDI 18

Repas

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

Goûter

- Fromage blanc, Boudoirs, purée de pommes et kiwi

JEUDI 19

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes, potiron et lait de coco **nouveau**
- Petit épeautre
- Purée de pommes et citron

Goûter

- Céréales infantiles* et purée de pommes et citron

VENDREDI 20

C'est
le printemps

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et chou-fleur
- Pommes de terre
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Semoule au lait et fleur d'oranger, purée de pommes et ananas

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

Repas

- Omelette
- Brocolis béchamel
- Pâtes spirales multicolores
- Fruit de saison

Goûter

- Floraline au lait vanillé et fruit de saison

Repas

- Pain d'égréné de bœuf
- Poêlée de champignons de Paris et aux haricots plats
- Semoule fine
- Emmental
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Lasagne de poisson
- Mouliné de poireaux et haricots verts
- Purée de pommes et kiwi

Goûter

- Fromage blanc, Boudoirs et fruit de saison

Repas

- Filet de poulet façon blanquette
- Velouté de carottes, potiron et coco
- Petit épeautre
- Fruit de saison

Goûter

- **Pain de campagne**, fromage frais Rondelé et fruit de saison

Repas: C'est le printemps

- Poisson sauce façon aïoli
- Légumes aïoli (carottes, haricots verts et chou-fleur)
- Pommes de terre persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Mousse mascarpone, confiture de framboises et menthe fraîche et fruit de saison

Repas

- Salade de pâtes spirales multicolores, sauce au pesto
- Omelette
- Brocolis béchamel
- Fruit de saison

Goûter

- Floraline au lait vanillé et fruit de saison

Repas

- Bruschetta
- Pain d'égréné de bœuf
- Poêlée de champignons de Paris et aux haricots plats
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas Végétarien

- Chou blanc et radis râpées sauce citronette
- Lasagne façon bolognaise aux lentilles
- Purée de pommes et kiwi

Goûter

- Fromage blanc, Boudoirs et fruit de saison

Repas

- Velouté de carottes, potiron et coco
- Filet de poulet façon blanquette
- Petit épeautre
- Fruit de saison

Goûter

- **Pain de campagne**, fromage frais Rondelé et fruit de saison

Repas: C'est le printemps

- Pommes de terre sauce cébette
- Poisson sauce façon aïoli
- Légumes aïoli (carottes, haricots verts et chou-fleur)
- Fruit de saison

Goûter

- Mousse mascarpone, confiture de framboises et menthe fraîche et fruit de saison

Menu A
Poisson au court bouillon à la place d'égréné de bœuf
Menu B/C/C+
Gratin de poisson aux champignons de Paris et aux haricots plats à la place de l'égréné de bœuf

Menu A
Œuf dur à la place de filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur à la place de filet de poulet façon blanquette

Des produits de qualité



Produits Label Rouge

(né, élevé, abattu en France)

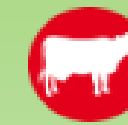
- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



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.



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 23

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Polenta
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Yaourt nature local, petit beurre et purée de pommes et bananes

Repas

- Bœuf Mode (Carottes)
- Polenta
- Fromage de chèvre frais
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature local, madeleine longue et fruit de saison

Repas

- Pizza chèvre miel (crème épaisse)
- Bœuf Mode (Carottes)
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature local, madeleine longue et fruit de saison

MARDI 24

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et poireaux
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles*, purée de pomme

Repas

- Poisson au court bouillon
- Potage de poireaux
- Riz
- Coulommiers
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas végétarien



- Potage de poireaux
- Chili sin carne
- Coulommiers
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

MERCREDI 25

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes, haricots verts, poireaux et carottes
- Petites pâtes
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Floraline au lait vanillé, purée de pommes et ananas

Repas

- Brouillade d'œuf à la ciboulette
- Penne rigate
- Courgettes persillées
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Pain, fromage frais St Moret et fruit de saison

Repas

- Salade sucrine sauce à la cébette
- Brouillade d'œuf à la ciboulette
- Penne rigate
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Pain, fromage frais St Moret et fruit de saison

JEUDI 26
Anniversaire



Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de haricots verts et chou-fleur
- Patate douce
- Purée de pommes et citron

Goûter

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

Repas

- Filet de poulet sauce tomate
- Chou-fleur à la béchamel
- Patate douce
- Gouda
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire



- Lait de croissance, gâteau au citron et jus de fruit local

Repas

- Houmous d'haricots blancs
- Filet de poulet sauce tomate
- Chou-fleur à la béchamel
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire



- Lait de croissance, gâteau au citron et jus de fruit local

Menu A

Poisson au court bouillon à la place du filet de poulet mixée

Menu B/C/C+

Poisson sauce crème à la place du filet de poulet sauce tomate

VENDEDI 27



Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes
- Pommes de terre
- Purée de pommes et poires

Goûter

- Crème au lait au citron, purée de pommes et poires

Repas

- Parmentier de poisson
- Céleri rave au curry
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Salade de céleri rave cuit sauce fromage blanc au curry
- Parmentier de poisson
- 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
 - 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, Poires, Oranges, Kiwi, Melon**

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

LUNDI 30

MARDI 31

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU
- sans viande

Repas - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et panais - Floraline - Purée de pommes Goûter - Céréales infantiles, purée de pommes	Repas - Escalope de dinde sauce basquaise - Blé - Panais persillés - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, confiture de myrtilles et fruit de saison	Repas - Salade de panais cuit sauce citronette - Escalope de dinde sauce basquaise - Blé - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, confiture de myrtilles et fruit de saison
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, poireaux, haricots verts - Petites pâtes - Purée de pommes Goûter - Semoule au lait vanillé et purée de pommes	Repas - Poisson au court bouillon - Purée de chou de Bruxelles - Pâtes coquillettes - Fruit de saison Goûter - Pain, camembert et fruit de saison	Repas - Salade de pâtes coquillettes sauce au pesto - Poisson au court bouillon - Purée de chou de Bruxelles - Fruit de saison Goûter - Pain, camembert et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place de l'escalope de dinde mixée

Menu B/C/C+
Œuf dur sauce Basquaise à la place de l'escalope de dinde sauce basquaise

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.



Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Poires, Oranges, Kiwi, Melon, Fraise**
Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.

