

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 03

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Pommes de terre
- Purée de pommes et poires

Goûter

- Céréale infantile* au lait et purée de pommes et poires

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Gratin de pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et charlotte aux poires

Repas végétarien



- Salade de fenouil et radis sauce ciboulette
- Gratin de pommes de terre aux lentilles corail
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et charlotte aux poires

MARDI 04

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de courgettes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, biscuit petit beurre et purée de pommes

Repas

- Filet de poulet jus aux olives vertes
- Courgettes persillées
- Semoule fine
- Fromage fondu Petit Louis
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, Madeleine et fruit de saison

Repas

- Pissaladière aux oignons rouges
- Filet de poulet sauce aux olives vertes
- Courgettes persillées
- Fromage fondu Petit Louis
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, Madeleine 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 aux olives vertes

MERCREDI 05

Repas

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

Goûter

- Semoule au lait à la vanille et purée de pommes et bananes

Repas

- Poisson sauce Italienne
- Gratin d'endive
- Lentilles aux oignons
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Lait de croissance, pain, Confiture de kiwi et fruit de saison

Repas

- Salade d'endive à l'emmental sauce citronette
- Poisson sauce Italienne
- Lentilles aux oignons
- Purée de pommes et bananes

Goûter

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

JEUDI 06

Le XVII^e
siècle

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Petites pâtes **nouveau**
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait au citron et purée de pommes

Repas

Le XVII^e siècle

- Ragoût de bœuf aux légumes anciens (Navet, panais et topinambour)
- Epeautre
- Pomme ancienne (reinette grise du Canada)

Goûter

- Pain de campagne, Livarot et fruit de saison

Repas

Le XVII^e siècle

- Salade d'épeautre aux olives vertes
- Ragoût de bœuf aux légumes anciens (Navet, panais et topinambour)
- Pomme ancienne (reinette grise du Canada)

Goûter

- Pain de campagne, Livarot et fruit de saison

Menu A

Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur sauce Provençale à la place du ragoût de bœuf

VENDREDI 07

Repas

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

Goûter

- Crème au lait vanillé et purée de pommes

Repas

- Paëlla au poisson
- Potage de carottes et poireaux au fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter

- Crème au lait vanillé et fruit de saison

Repas

- Potage de carottes et poireaux au fromage fondu kiri
- Paëlla au poisson
- Fruit de saison

Goûter

- Crème au lait vanillé et fruit de saison

S3

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, kiwi, poire**

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



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12
L'Italie



JEUDI 13

VENDREDI 14



Repas - Sauté de veau mixé - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes Goûter - Céréales infantiles * au lait et purée de pommes	Repas - Blanquette de veau - Pommes de terre - Carottes persillées - Fruit de saison Goûter - Pain, camembert et fruit de saison	Repas - Rillettes de colin au fromage frais ail et fines herbes - Blanquette de veau - Carottes persillées - Fruit de saison Goûter - Pain, camembert et fruit de saison
FERIE	FERIE	FERIE
Repas - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et haricots verts - Petites pâtes - Purée de pommes et bananes Goûter - Crème au lait vanillée et purée de pommes et bananes	Repas Italien - Pasta d'escalope de dinde à la tomate - Penne rigate à l'emmental - Purée de céleri - Purée de pommes et bananes Goûter - Lait de croissance, céréales et fruit de saison	Repas Italien - Cèleri rave râpé sauce mascarpone et basilic - Pasta d'escalope de dinde à la tomate - Penne rigate à l'emmental - Purée de pommes et bananes Goûter - Lait de croissance, céréales et fruit de saison
Repas - Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Patates douces - Purée de pommes Goûter - Floraline au lait et purée de pommes	Repas - Œuf dur sauce béchamel - Patates douces persillées - Potage de brocolis au fromage fondu Vache qui rit - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison	Repas - Potage de brocolis au fromage fondu Vache qui rit - Œuf dur sauce béchamel - Patates douces persillées - Fruit de saison Goûter - Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison
Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, haricots verts et poireaux - Semoule fine - Purée de pommes et poires Goûter - Fromage blanc, Petit beurre et purée de pommes et poires	Repas - Couscous de poisson (courgettes, navets, carottes) - Semoule de couscous - Tomme - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, palet Breton et fruit de saison	Repas végétarien - Salade d'orange et pamplemousse à la cannelle - Couscous végétal (courgettes, navets, carottes et pois chiche) - Tomme - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, palet Breton et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du veau mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur à la place de la blanquette de veau

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

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, kiwi, poire**

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

S4

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



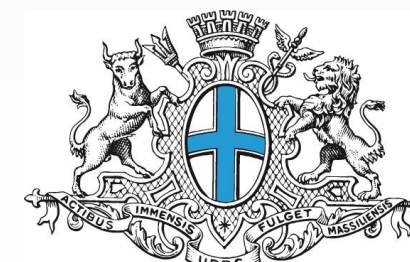
Produits issus de l'agriculture biologique

- 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 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21



Repas
- Œuf dur - Mouliné de carottes et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes et poires
Goûter
- Semoule au lait vanillée et purée de pommes et poires

Repas
- Égrené de bœuf - Mouliné de courgettes, poireaux et butternut - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
- Crème au lait et purée de pommes

Repas
- Poisson au court bouillon - Mouliné de poireaux et haricots verts - Floraline - Purée de pommes et bananes
Goûter
- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes et bananes

Repas
- Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes et courgettes - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter
- Céréales infantiles* au lait, purée de pommes

Repas
- Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Polenta nouveau - Purée de pommes et citron
Goûter
- Floraline au lait et purée de pommes et citron

Repas
- Flan de chou Romanesco - Petites pâtes - Fruit de saison
Goûter
- Semoule au lait vanillée et fruit de saison

Repas
- Bolognaise de bœuf au butternut frais - Soupe parmentière au fromage fondu Kiri - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, chocolat noir et fruit de saison

Repas
- Poisson sauce crème coriandre fraîche - Boulgour - Chou-fleur persillé - Emmental - Purée de pommes et bananes
Goûter
- Fromage blanc, Sablé de Retz et fruit de saison

Repas
- Filet de poulet sauce Colombo - Macaroni - Mouliné de carottes et courgettes - Fruit de saison
Goûter
- Pain, brie pointe et fruit de saison

Repas
- Poisson au court bouillon - Polenta au lait - Blettes sauce tomate - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, tarte à la confiture de cerise et fruit de saison

Repas
- Bruschetta - Flan de chou Romanesco - Fruit de saison
Goûter
- Semoule au lait vanillée et fruit de saison

Repas
- Soupe parmentière au fromage fondu Kiri - Bolognaise de bœuf au butternut frais - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, chocolat noir et fruit de saison

Repas végétarien
- Salade de chou-fleur sauce ciboulette - Boulgour à la Mexicaine (haricots rouges) coriandre fraîche - Emmental - Purée de pommes et bananes
Goûter
- Fromage blanc, Sablé de Retz et fruit de saison

Repas
- Cœur de palmier en salade sauce citronette - Filet de poulet sauce Colombo - Macaroni - Fruit de saison
Goûter
- Pain, brie pointe et fruit de saison

Repas
- Toast de chèvre frais au miel - Poisson au court bouillon - Blettes sauce tomate - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, tarte à la confiture de cerise et fruit de saison

Menu A
Poisson au court bouillon à la place de l'égrené de bœuf
Menu B/C/C+
Poisson sauce tomate à la place de la bolognaise de bœuf

Menu A
Œuf dur à la place de filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur sauce Colombo à la place de filet de poulet sauce Colombo



Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, kiwi, poire**

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

S5

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



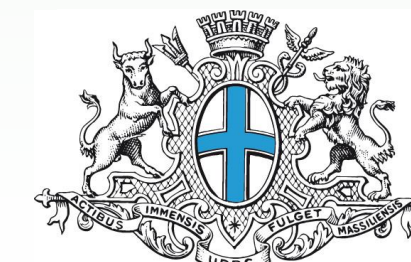
Produits issus de l'agriculture biologique

- 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



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



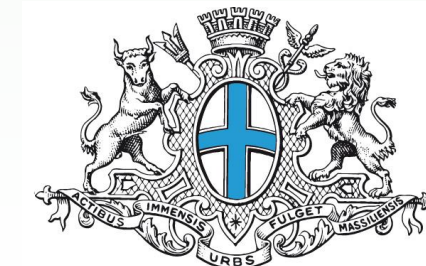
**Produits issus de l'agriculture
biologique**

- 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 24

Repas

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

Goûter

- Yaourt nature  , Petit beurre et purée de pommes et bananes 

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, potiron et épinards **Nouveau**
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

Repas

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

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes et citron

Repas

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

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes et poires

Repas

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

Goûter

- Crème au lait citronné, purée de pommes

Repas

- Bœuf façon pot au feu
- Légumes pot au feu (Carottes, navets et poireaux frais et pommes de terre)
- Fromage frais petit moulé
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , Petit beurre et fruit de saison 

Repas

- Lasagnes de poissons aux épinards et mascarpone
- Soupe de potiron
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas

- Brouillade à la tomate
- Riz
- Mouliné de courgettes, haricots verts, poireaux et carottes
- Emmental
- Purée de pommes et kiwi

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt à la cannelle et jus de fruit 

Repas

- Filet de poulet sauce au bleu
- Pommes de terre vapeur
- Chou frisée façon choucroute
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, clafoutis à la poire

Repas

- Parmentier de poisson gratiné
- Fond d'artichaut à la ciboulette
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Salade de pommes de terre à l'échalote
- Bœuf façon pot au feu
- Carottes, navets et poireaux frais façon pot au feu
- Fromage frais petit moulé
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , Petit beurre et fruit de saison 

Repas végétarien



- Soupe de potiron
- Lasagnes épinards, lentilles corail et mascarpone
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas

- Salade de choux rouge sauce fromage blanc et curry
- Brouillade à la tomate
- Riz
- Emmental
- Purée de pommes et kiwi

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt à la cannelle et jus de fruit



Repas

- Houmous
- Filet de poulet sauce au bleu
- Chou frisée façon choucroute
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, clafoutis à la poire

Repas

- Salade de fond d'artichaut et crème ciboulette
- Parmentier de poisson gratiné
- Fruit de saison

Goûter

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

Menu A

Œuf dur à la place de sauté de bœuf mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur et mouliné de courgettes, carottes et H. Verts à la place du pot au feu

Menu A

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

Menu B/C/C+

Poisson à la crème à la place de filet de poulet sauce au bleu

VENREDI 28



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

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Oranges, kiwi, poire**

