

LUNDI
1er

Repas

- Sauté de veau mixé
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

Repas

- Blanquette de veau
- Floraline
- Chou-fleur persillé
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage fondu Kiri et fruit de saison

Repas

- Rillettes de thon sauce au fromage blanc et aux herbes
- Blanquette de veau
- Chou-fleur persillé
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage fondu Kiri 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 de la blanquette de veau

MARDI 2
Gouter de la rentrée

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait au citron, purée de pommes

Repas

- Poisson sauce basilic
- Haricots verts persillés
- Pommes de terre
- Edam
- Fruit de saison

Goûter de la rentrée

- Lait de croissance, tiramisu à la framboise

Repas

- Salade de pommes de terre à l'edam
- Poisson sauce basilic
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

Goûter de la rentrée

- Lait de croissance, tiramisu à la framboise

MERCREDI 3

Repas

- Escalope de dinde mixé
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la vanille, purée de pommes

Repas

- Escalope de dinde sauce aux olives vertes
- Petites pâtes
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Brie pointe
- Purée de pommes

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruits de saison

Repas

- Gaspacho de concombre
- Escalope de dinde sauce aux olives vertes
- Petites pâtes
- Brie pointe
- Purée de pommes

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Menu A

Poisson au court bouillon à la place de sauté de dinde mixé

Menu B/C/C+

Poisson aux olives vertes à la place de escalope de dinde aux olives vertes

JEUDI 4

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

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

Repas

- Œuf dur sauce aurore
- Brocolis persillés
- Gratin de patate douce et emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture d'abricot, fruit de saison

Repas

- Salade de brocolis sauce à la cébette
- Œuf dur sauce aurore
- Gratin de patate douce et emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture d'abricot, fruit de saison

VENDREDI 5

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, biscuit Petit Beurre et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Tomates façon provençale
- Riz
- Fromage de brebis
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, palet Breton et fruit de saison

Repas végétarien



- Salade de tomates sauce citronette et olives vertes au fromage de brebis
- Chili sin carne
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, Palet Breton, 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

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

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



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU
sans viande

LUNDI 8

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et poireaux
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes

Repas

- Brouillade d'œuf au fromage fondu Kiri
- Mouliné d'épinards
- Floraline
- Fruit de saison

Goûter

- Semoule au lait et fruit de saison

Repas

- Salade de coquillettes au pesto
- Brouillade d'œuf au fromage fondu Kiri
- Mouliné d'épinards
- Fruit de saison

Goûter

- Semoule au lait et fruit de saison

MARDI 9

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de courgettes, poireaux et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

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

Repas

- Bœuf mode (aux carottes)
- Pommes de terre
- Emmental
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Cake à l'emmental
- Bœuf mode (aux carottes)
- Fruit de saison

Goûter

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

Menu A
Poisson au court
bouillon à la place du
sauté de bœuf mixé
Menu B/C/C+
Poisson au court
bouillon à la place du
bœuf mode

MERCREDI 10

Repas

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

Goûter

- Fromage blanc, petit beurre et purée de pommes

Repas froid

- Salade de melon à la menthe
- Salade de quinoa au poisson, courgettes, tomates fraîches, fromage de brebis et persil
- Purée de pommes et pêches

Goûter

- Fromage blanc, madeleine et fruit de saison

Repas végétarien froid



- Salade de melon à la menthe
- Salade de quinoa, pois chiche, courgettes, tomates fraîches, fromage de brebis et persil
- Purée de pommes et pêches

Goûter

- Fromage blanc, madeleine et fruit de saison

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

JEUDI 11

Repas

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

Goûter

- Céréale infantiles* au lait, purée de pommes

Repas

- Filet de poulet sauce au colombo
- Polenta
- Mouliné de carottes et courgettes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Cantal AOP et fruit de saison

Repas

- Gaspacho de betteraves
- Filet de poulet sauce au colombo
- Polenta
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Cantal AOP et fruit de saison

VENDREDI 12

Repas

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

Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson sauce crème citronnée
- Pommes de terre
- Haricots plats persillées
- Fromage frais Cantadou
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Gâteau de biscuit petit beurre à l'orange, fromage blanc et chocolat et fruit de saison

Repas

- Crème de lentilles au coriandre frais et crème fraîche
- Poisson sauce crème citronnée
- Haricots plats persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Gâteau de biscuit petit beurre à l'orange, fromage blanc et chocolat, fruit de saison

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
15

Repas - Egrené de bœuf - Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter - Yaourt nature  , petit beurre et purée de pommes

MARDI
16

Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter - Floraline au lait vanillée et purée de pommes

MERCREDI
17

Repas - Œuf dur - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts, poireaux - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter - Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

JEUDI
18

Repas - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes et haricots verts - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter - Semoule au lait et purée de pommes

VENDREDI
19

Repas - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes - Floraline - Purée de pommes
Goûter - Crème au lait à la vanille, purée de pommes

Repas - Moussaka de bœuf à la courgette - Semoule fine - Fruit de saison
Goûter - Yaourt nature  , Sablé de Retz et fruit de saison

Repas froid - Salade de petites pâtes, tomate et poisson sauce fromage frais Cantadou et échalote - Salade d'artichauts sauce citronette - Fruit de saison
Goûter - Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas - Omelette à l'oignon - Champignons de Paris en persillade - Boulgour - Purée de pommes et bananes
Goûter - Pain, Emmental et fruit de saison

Repas - Filet de poulet au jus - Carottes persillées - Pommes de terre ciboulette - Chanteneige - Fruit de saison
Goûter - Lait de croissance, Clafouti à la pêche

Repas - Poisson sauce crème à l'aneth frais - Caviar de cèleri rave cuit au cumin - Riz - Fruit de saison
Goûter - Lait de croissance , pain, Confiture de l'AFLS  et fruit de saison

Repas - Taboulé - Moussaka de bœuf à la courgette - Fruit de saison
Goûter - Yaourt nature  , Sablé de Retz et fruit de saison

Repas végétarien froid 
- Salade d'artichauts sauce au miel - Salade de petites pâtes aux haricots rouges et tomate sauce fromage frais Cantadou et échalote - Fruit de saison
Goûter - Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas - Salade de champignons de Paris en persillade - Omelette à l'oignon - Boulgour - Purée de pommes et bananes
Goûter - Pain, Emmental et fruit de saison

Repas - Gressin et fromage frais chanteneige - Filet de poulet au jus - Carottes persillées - Fruit de saison
Goûter - Lait de croissance, clafouti à la pêche

Repas - Caviar de cèleri rave cuit au cumin - Poisson sauce crème à l'aneth frais - Riz - Fruit de saison
Goûter - Lait de croissance, pain, Confiture de l'AFLS  et fruit de saison

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

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

Menu A
Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur et courgettes à la place de moussaka à la courgette

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

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 Bléline pour varier les plaisirs:
Chocolat, céréales et biscuits



VILLE DE
MARSEILLE

LUNDI
22

L'automne

Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait et purée de pommes

Repas : L'automne

- Escalope de dinde sauce aux champignons
- Velouté de potiron au fromage fondu Vache qui rit
- Floraline
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison



Repas : L'automne

- Velouté de potiron au fromage fondu Vache qui rit
- Escalope de dinde sauce aux champignons
- Coquillettes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison

Menu A

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

Menu B/C/C+

Œuf dur sauce aux olives à la place de l'escalope de dinde sauce aux champignons

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

MERCREDI
24

Repas

- Sauté d'agneau de la Crau mixé
- Mouliné de haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait au citron et purée de pommes



Repas

- Sauté d'agneau de la Crau à la Provençale
- Lentilles mijotées
- Tomate Provençale
- Fromage frais Société crème
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, cookie nature et fruit de saison



Repas

- Salade de tomate sauce citronnette
- Sauté d'agneau de la Crau à la Provençale
- Lentilles mijotées
- Fromage frais Société crème
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, cookie nature et fruit de saison



Menu A

Filet de poisson au court bouillon à la place du sauté d'agneau mixé

Menu B/C/C+

Poisson à la Provençale à la place de sauté d'agneau à la provençale

JEUDI
25

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait citronnée et purée de pommes

Repas

- Brouillade d 'oeuf à la tomate
- Polenta au lait
- Mouliné de carottes et courgettes
- Fromage frais petit moulé ail fines herbes
- Purée de pommes à la vanille

Goûter

- Lait de croissance, pain, gelée de coing et fruit de saison

Repas végétarien



- Melon
- Gratin de polenta aux légumes (carottes, haricots verts et petits pois)
- Fromage frais petit moulé ail fines herbes
- Purée de pommes à la vanille

Goûter

- Lait de croissance, pain, gelée de coing et fruit de saison

VENREDI
26

Repas

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

Goûter

- Petit suisse, Petit beurre et Purée de pommes

Repas

- Filet de limande sauce citron
- Semoule fine
- Chou Romanesco
- Emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, Les sablés Marseillais et fruit de saison

Repas

- Quiche à l'emmental
- Filet de limande sauce citron
- Chou Romanesco
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, Les sablés Marseillais et fruit de saison

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

S2

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



LUNDI
29



MARDI
30

Repas - Œuf dur - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes Goûter - Céréales infantiles* au lait et purée de pommes	Repas - Œuf dur - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Pommes de terre - Mimolette - Fruit de saison Goûter d'anniversaire - Lait de croissance, tarte à la confiture de fraise et jus de fruit	Repas végétarien  - Salade de fenouil sauce citronette - Soupe Turques (lentilles corail, pdt, carottes, tomates et menthe) - Mimolette - Fruit de saison Goûter d'anniversaire - Lait de croissance, Tarte à la confiture de fraise et jus de fruit
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 jus aux oignons - Panais persillés - Floraline - Dèes de brebis - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, Boudoir et fruit de saison	 Repas - Taboulé de boulgour et dèes de brebis - Filet de poulet jus aux oignons - Panais persillés - Fruit de saison Goûter - Fromage blanc, Boudoir et fruit de saison

Menu A
Poisson au court bouillon à la place de filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Poisson sauce champignons à la crème à la place de filet de poulet jus aux oignons

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

S3

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