

# Menus bébés

## de la semaine

Du 01/07 au 03/07 2026



		Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07
		Sauté de bœuf  mixé Poisson blanc  au court bouillon Mouliné de carottes   et poireaux Vermicelles  et huile de colza Purée de pomme   et pêche	Œuf dur Mouliné de carottes  courgettes,  haricots verts et tomate  Pomme de terre,  huile de tournesol Purée de pomme   et poire	Poisson blanc au court bouillon  Mouliné de courgettes  et huile d'olive Semoule  Purée de pommes   Et banane 
<b>GOÛTERS</b>				
		Lait 2 <sup>ème</sup> âge Yaourt nature  et petit beurre Purée de pommes   et pêche 	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Crème au lait  vanillée Purée de pommes   et poires	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Céréales infantiles Purée de pommes   Et banane 



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement










VILLE DE  
MARSEILLE

# Menus bébés

de la semaine

Du 06/07 au 10/07 2026



Lundi 06/07	Mardi 07/07	Mercredi 08/07	Jeudi 09/07	Vendredi 10/07
<p>Sauté de bœuf mixé </p> <p>Œuf dur </p> <p>Mouliné de carottes  </p> <p>Et huile de colza</p> <p>Riz </p> <p>Purée de pomme  </p> <p>Et mangue</p>	<p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Mouliné de fenouil et panais</p> <p>Pommes de terre  </p> <p>et huile de tournesol</p> <p>Purée de pomme  </p> <p>et banane</p>	<p>Œuf dur </p> <p>Mouliné de courgettes, haricots verts et tomates</p> <p>Petites pâtes  </p> <p>et emmental  </p> <p>Purée pomme  </p>	<p>Sauté de veau  mixe</p> <p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Mouliné d'haricots plats</p> <p>Patate douce et huile de colza</p> <p>Purée de pommes  </p> <p>Et abricot</p>	<p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Mouliné de carottes  </p> <p>Courgettes,  poireaux, haricots verts et pois chiche  </p> <p>Semoule  et huile de tournesol</p> <p>Purée de pommes  </p> <p>et nectarine</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Lait 2<sup>ème</sup> âge</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Et boudoirs</p> <p>Purée de pommes  </p> <p>Et mangue</p>	<p>Lait 2<sup>ème</sup> âge</p> <p>Floraline au lait </p> <p>Purée de pommes  </p> <p>et banane</p>	<p>Lait 2<sup>ème</sup> âge</p> <p>Céréales infantiles au lait </p> <p>Purée de pomme  </p>	<p>Lait 2<sup>ème</sup> âge</p> <p>Semoule  au lait </p> <p>Au zeste d'orange</p> <p>Purée de pommes  </p> <p>et abricots</p>	<p>Lait 2<sup>ème</sup> âge</p> <p>Crème au lait  à la vanille</p> <p>Purée de pomme  </p> <p>et nectarine</p>



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Diversification



# Menus bébés

## de la semaine

Du 13/07 au 17/07 2026



Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
Poisson blanc au court bouillon Mouliné de carottes Haricots verts et huile de colza Quinoa  et lentilles vertes Purée de pomme Et abricots	<p><b>FERIE</b></p>	Égrené de bœuf Poisson blanc au court bouillon Mouliné d'haricots verts courgettes  carottes et artichaut Vermicelles  et emmental Purée de pommes et nectarine	Poulet  mixé Œuf dur Mouliné haricots verts, tomates poireaux et beurre Pâtes potage Purée de pomme Et abricots	Poisson blanc au court bouillon Mouliné de carottes Pommes de terre et huile de tournesol Purée de pommes et fraises
<b>GOÛTERS</b>				
Lait 2 <sup>ème</sup> âge Semoule  au lait  au zeste de citron Purée de pommes et abricots		Lait 2 <sup>ème</sup> âge Crème au lait  vanillé Purée de pommes et nectarine	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Céréales infantiles Purée de pomme Et abricots	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Floraline au lait à la fleur d'oranger Purée de pomme et fraises



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



































VILLE DE  
MARSEILLE

# Menus bébés

## de la semaine

Du 20/07 au 24/07 2026



Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
Poisson blanc au court bouillon  Mouliné de carottes  Haricots verts, courgettes, betterave  Boulgour  et huile de colza Purée de pomme 	Sauté d'agneau mixé  Œuf dur  Mouliné de carottes, courgettes et tomates  Riz  et beurre  Purée de pommes et pêche 	Cuisse de poulet mixée  Poisson blanc au court bouillon  Mouliné de brocolis et huile et colza  Pâtes potage  Purée de pommes et banane 	Poisson blanc au court bouillon  Mouliné de courgettes et huile de tournesol  Quinoa et haricots rouges Purée de pomme et fraises 	Œuf dur  Mouliné de courgettes et carottes  Purée de pommes et abricots 
GOÛTERS				
Lait 2 <sup>ème</sup> âge Semoule  au lait  entier à la fleur d'oranger Purée de pommes 	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Floraline au lait  Purée de pommes et pêche 	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Crème au lait  à la fleur d'oranger Purée de pommes et banane 	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Fromage blanc  et petit beurre Purée de pomme et fraises 	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Céréales infantiles Purée de pomme et abricots 



Label Rouge



Produit local



Produit de la mer durable



Végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu de l'agriculture biologique

En bleu Sans viande



Nouveauté



Diversification

# Menus bébés

de la semaine

Du 27/07 au 31/07 2026



Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07 <b>MENU DES CHEFS</b>	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
Filet de poulet mixé Œuf dur Mouliné de légumes, et tomates Riz  et beurre Purée de pomme et banane	Poisson blanc au court bouillon Mouliné de légumes Et légumineuses Petites pâtes  et huile de tournesol Purée de pomme Et framboise	Sauté de bœuf  mixé Poisson blanc  au court bouillon Mouliné de courgette et tomate Pommes de terre et huile de colza Purée de pomme et melon de cavaillon	Filet de poulet Poisson blanc  au court bouillon Mouliné de légumes Féculent et huile de tournesol Purée de pomme	
GOÛTERS				
Lait 2 <sup>ème</sup> âge Floraline au lait à la fleur d'oranger Purée de pommes et banane	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Semoule  au lait à la vanille Purée de pomme Et framboise	Lait 2 <sup>ème</sup> âge Yaourt nature Et petit beurre Purée de pomme et melon de cavaillon		



Label Rouge



Produit local



Produit de la mer durable



Végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu de l'agriculture biologique

En bleu Sans viande



Nouveauté



Diversification