



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

MERCREDI
01

<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de haricots verts et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes et poires Nouveau <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait à la vanille et purée de pommes et poires Nouveau 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson sauce citron - Mouliné de haricots verts et poireaux - Blé - Gouda - Purée de pommes et poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concombre Bulgare - Poisson sauce citron - Blé - Gouda - Purée de pommes et poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain, miel et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf mixé - Mouliné de courgettes, haricots verts, carottes et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait au citron et purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf cocotte aux petits légumes - Carottes, haricots verts et champignons frais - Petites pâtes - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain, Comté et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houmous - Sauté de bœuf cocotte aux petits légumes - Carottes, haricots verts et champignons frais - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain, Comté et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes et poireaux - Patate douce Nouveau - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait à l'orange et purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson sauce façon aïoli - Patate douce - Haricots plats persillés - Fromage frais St Moret - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait à l'orange et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots plats à l'échalotte - Poisson sauce façon aïoli - Patate douce - Fromage frais St Moret - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait à l'orange et fruit de saison

JEUDI
02

Menu A

Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur à la place du sauté de bœuf cocotte

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



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

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

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

S3



VILLE DE
MARSEILLE

MARDI
06

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
- Sauté de veau marengo - Floraline - Chou Romanesco persillé - Fruit de saison
Goûter
- Pain, fromage fondu Croc'lait et fruit de saison

Repas
- Rillettes de maquereau - Sauté de veau marengo - Chou Romanesco persillé - Fruit de saison
Goûter
- Pain, fromage fondu Croc'lait et fruit de saison

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

MARDI
07

Repas
- Limande au court bouillon - Mouliné de carottes et haricots verts - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes

Repas
- Limande sauce italienne - Pommes de terre vapeur - Epinards gratinés - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, sablé à la fleur d'oranger et fruit de saison

Repas
- Salade de riz sauce aux oignons - Limande sauce italienne - Epinards gratinés - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, sablé à la fleur d'oranger et fruit de saison

MERCREDI
08

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

Repas
- Escalope de dinde sauce aux oignons - Polenta au lait - Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts - Purée de pommes et bananes
Goûter
- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas
- Salade iceberg aux olives vertes sauce citronette - Escalope de dinde sauce aux oignons - Polenta au lait - Purée de pommes et bananes
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 jus aux oignons à la place de l'escalope de dinde jus aux oignons

JEUDI
09

Repas
- Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
- Floraline au lait citronné et purée de pommes

Repas
- Gratin d'œuf et coquillettes - Brocolis persillés - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison

Repas
- Salade de brocolis sauce échalote - Gratin d'œuf et coquillettes - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, beurre et fruit de saison

VENREDI
10

Repas
- Poisson au court bouillon - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter
- Fromage blanc, Petit beurre et purée de pommes

Repas
- Chorba au poisson (navets, carottes et courgettes) - Semoule de couscous - Fromage frais tartare nature - Fruit de saison
Goûter
- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison

Repas végétarien
- Salade d'agrumes - Chorba aux légumes (Pois chiches, navets, carottes et courgettes) - Semoule de couscous - Fromage frais tartare nature - Fruit de saison
Goûter
- Fromage blanc, Palet Breton et fruit de saison

Menu A
Poisson au court bouillon à la place de l'escalope de dinde mixée
Menu B/C/C+
Poisson jus aux oignons à la place de l'escalope de dinde jus aux oignons

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



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

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

S4

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



La semaine du goût: les régions de France

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU sans viande

LUNDI 13
Bourgogne
- Franche
- Comté



MARDI 14
Hauts de France



MERCREDI 15
Occitanie



JEUDI 16
Normandie



VENDREDI 17
Provence
Alpes
côte d'azur



MENU A - jusqu'à 12 mois	MENU B - de 13 à 18 mois	MENU C/C+ - à partir 19 mois
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de carottes et potiron <i>Nouveau</i> - Pommes de terre - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur façon meurette aux champignons de Paris - Mouliné de potiron - Pommes de terre - Comté - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait à la fleur d'oranger et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de pommes de terre au comté AOP - Œuf dur façon meurette aux champignons de Paris - Mouliné de potiron - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait à la fleur d'oranger et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf mixé - Mouliné de courgettes, poireaux et haricots verts - Petites pâtes - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait et purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf sauce façon Carbonade Flamande (pain d'épice) - Poêlée de choux-fleurs et poireaux - Petites pâtes - Maroilles - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain, confiture de myrtilles et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarte au maroilles AOP - Sauté de bœuf sauce façon Carbonade Flamande (pain d'épice) - Poêlée de choux-fleurs et poireaux - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain, confiture de myrtilles et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de haricots verts et poireaux - Floraline - Purée de pommes et poires <i>Nouveau</i> <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, Biscuit petit beurre et purée de pommes et poires <i>Nouveau</i> 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ragoût de poisson, haricots blancs, Carottes et pommes de terre façon cassoulet - Bleu - Purée de pommes et poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, madeleine et fruit de saison 	<p>Repas végétarien </p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade batavia du Gard au bleu - Ragoût de haricots blancs, carottes et pommes de terre façon cassoulet - Purée de pommes et poires <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, madeleine et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes et courgettes - Semoule fine - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Céréales infantiles* au lait, purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet sauce Normande à la crème - Riz - Artichaut persillé - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain, Camembert et fruit de saison 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade d'artichaut et oignon rouge - Filet de poulet sauce Normande à la crème - Riz - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain, Camembert et fruit de saison
<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait et purée de pommes 	<p>Repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson sauce façon bouillabaisse - Fougasse aux olives vertes - Tian de courgettes au basilic et brousse - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, Biscuit des Sablés Marseillais et fruit de saison 	<p>Repas </p> <ul style="list-style-type: none"> - Fougasse aux olives vertes - Poisson sauce façon bouillabaisse - Tian de courgettes au basilic et brousse - Fruit de saison <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, Biscuit des Sablés Marseillais 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 sauté de bœuf façon Carbonade Flamande

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

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



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



VILLE DE MARSEILLE

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, Poires, Oranges, melon, raisin, pastèque, kiwi, pêche, nectarine

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

LUNDI
20

Repas

- Egrené de bœuf
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Patate douce
- Purée de pommes

Goûter

- Yaourt nature  , petit beurre et purée de pommes

Repas

- Bolognaise de bœuf
- Choux-fleurs persillés
- Patate douce
- Fromage frais Cantadou
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , Sablé de Retz et fruit de saison

Repas

- Salade de patate douce sauce au fromage frais Cantadou au curry
- Bolognaise de bœuf
- Choux-fleurs persillés
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature  , Sablé de Retz et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place de egrené de bœuf

Menu B/C/C+
Œuf dur sauce tomate à la place de la bolognaise de bœuf

MARDI
21

Repas

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

Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Caviar de navets et carottes
- Riz
- Pointe de brie
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas végétarien 

- Caviar de navets et carottes
- Chili sin carne
- Pointe de brie
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

MERCREDI
22

Repas

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

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

Repas

- Brouillade à la tomate
- Mouliné de courgettes, haricots verts, poireaux et carottes
- Petites pâtes
- Purée de pommes et melon

Goûter

- Pain, Fromage fondu Vache qui rit et fruit de saison

Repas

- Salade de chou rouge sauce citronette
- Brouillade à la tomate
- Petites pâtes
- Purée de pommes et melon

Goûter

- Pain, fromage fondu Vache qui rit et fruit de saison

JEUDI
23



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 basquaise
- Pommes de terre
- Haricots verts persillés
- Tomme blanche
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

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

Repas

- Salade de pommes de terre, dès de tomme blanche et oignon rouge
- Filet de poulet sauce basquaise
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

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

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

Menu B/C/C+
Poisson sauce basquaise à la place de filet de poulet basquaise

VENREDI
24

Repas

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

Goûter

- Crème au lait à la vanille, purée de pommes

Repas

- Lasagne de poisson
- Soupe de courge butternut
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, tablette de chocolat noir et fruit de saison

Repas

- Soupe de courge butternut
- Lasagne de poisson
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, tablette de chocolat noir 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 

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



VILLE DE MARSEILLE

LUNDI
27

Repas
- Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes et poireaux - Petites pâtes - Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait et purée de pommes

Repas
- Escalope de dinde à la crème - Mouliné de carottes et poireaux - Riz - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

Repas
- Velouté de légumes(carottes et poireaux) - Escalope de dinde à la crème - Riz - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, crème de marron et fruit de saison

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

Menu B/C/C+
Œuf dur à la place de l'escalope de dinde à la crème

MARDI
28

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

Repas
- Limande au court bouillon et citron - Blettes Béchamel - Semoule fine - Fruit de saison
Goûter
- Pain à l'épeautre , fromage frais Rondelé nature et fruit de saison

Repas
- Pissaladière - Limande au court bouillon et citron - Blettes Béchamel - Fruit de saison
Goûter
- Pain à l'épeautre , fromage frais Rondelé nature et fruit de saison

MERCREDI
29

Repas
- Sauté d'agneau mixé - Mouliné de haricots verts - Floraline - Purée de pomme et poires
Goûter
- Crème au lait au citron et purée de pomme et poires

Repas
- Sauté d'agneau sauce forestière (champignons de Paris) - Pommes de terre et céleri rave persillées - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Tiramisu à la poire et fruit de saison

Repas
- Céleri rave râpé sauce au fromage blanc et ciboulette - Sauté d'agneau sauce forestière (champignons de Paris) - Pommes de terre persillées - Fruit de saison
Goûter
-Lait de croissance, Tiramisu à la poire et fruit de saison

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

Menu B/C/C+
Filet de poisson sauce forestière à la place du sauté d'agneau sauce forestière

JEUDI
30

Repas
- Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Petites pâtes - Purée de pommes
Goûter
- Petit suisse, biscuit Petit beurre et Purée de pommes

Repas
- Œuf dur sauce Béchamel - Quinoa - Mouliné de carottes et courgettes - Fruit de saison
Goûter
- Petit suisse, Boudoirs et fruit de saison

Repas végétarien
- Salade coleslaw - Lentilles Corail à la Provençale, quinoa et fromage de brebis - Fruit de saison
Goûter
- Petit suisse, Boudoirs et fruit de saison

VENDREDI
31
Halloween

Repas
- Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, courgettes et butternut - Floraline - Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait et purée de pommes

Repas Halloween
- Poisson sauce safranée - Floraline - Mouliné de butternut et lait de coco - Mimolette - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, confiture de framboises et fruit de saison

Repas Halloween
- Gressin et mimolette - Poisson sauce safranée - Mouliné de courge butternut et lait de coco - Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain, confiture de framboises 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



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



VILLE DE
MARSEILLE

