




LUNDI 6

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de poireaux, courgettes et haricots verts - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, Petit beurre, purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Omelette à la ciboulette - Gratin de pommes de terre - Fenouil persillé - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, madeleine, fruit de saison

Repas Végétarien 
<ul style="list-style-type: none"> - Fenouil en salade sauce fromage blanc et fines herbes - Gratin de pommes de terre aux lentilles corail - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, madeleine, fruit de saison

MARDI 7

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes et haricots beurre - Semoule couscous <i>Nouveau</i> - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Blédine au lait et purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet sauce cumin - Haricots beurre persillés - Semoule couscous - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, cookies, fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Filet de poulet sauce cumin - Haricots beurre persillés - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, cookies, fruit de saison

Menu A
Filet de poisson au court bouillon à la place de filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Filet de poisson sauce cumin au lieu de filet de poulet sauce cumin

MERCREDI 8

FERIE

FERIE

FERIE

JEUDI 9

FERIE

FERIE

FERIE

VENDREDI 10

FERME

FERME

FERME

Les repas sont préparés par les cuisinières et les cuisiniers de la Ville de Marseille pour le régal de vos enfants.

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, fraise, pastèque, kiwi



Les labels de qualité



Produits Label Rouge

(né, élevé, abattu en France)

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



Viandes certifiées françaises

(né, élevé, abattu en France)

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf Charolais



100% de pêche durable et une certification MSC



Produits issus de l'agriculture biologique



•Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

- 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

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité



LUNDI 13

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de veau mixé - Mouliné de haricots verts, courgettes, poireaux et carottes - Pommes de terre - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Blédine au lait et purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de veau sauce Basquaise - Courgettes persillées - Pommes de terre - Verre de lait - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Pain, munster et fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Pizza au fromage - Sauté de veau sauce Basquaise - Courgettes persillées - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Pain, munster et fruit de saison

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

MARDI 14

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au court bouillon - Mouliné de brocoli (1/3) et carottes (2/3) - Floraline - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait, purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au court bouillon - Brocoli à la crème - Riz - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, sablé au citron et fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de riz aux olives noires - Filet de poisson au court bouillon - Brocoli à la crème - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, sablé au citron et fruit de saison

MERCREDI 15

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde mixée - Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts - Polenta <i>Nouveau</i> - Purée de pommes/bananes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait à la fleur d'oranger, purée de pommes/bananes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde sauce Italienne - Polenta au mascarpone - Carottes persillées - Purée de pommes/bananes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Concombre sauce au mascarpone - Escalope de dinde sauce Italienne - Polenta - Purée de pommes/bananes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Menu A
Filet de poisson au court bouillon à la place de l'escalope de dinde mixée
Menu B/C/C+
Filet de poisson sauce Italienne à la place de l'escalope de dinde sauce Italienne

JEUDI 16

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Patate douce - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait, purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Flan de patate douce - Artichaut sauce au miel - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et confiture de pêche, fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Artichaut sauce au miel - Flan de patate douce - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et confiture de pêche, fruit de saison

VENREDI 17

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson court bouillon - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Semoule fine - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Faisselle, petit beurre*, purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson sauce basilic - Spiralli 3 couleurs et emmental - Tomates à la Provençale - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Faisselle, les sablés de la mer, fruit de saison

Repas Végétarien
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates au basilic - Spiralli 3 couleurs aux petit pois gratinés - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Faisselle, les sablés de la mer, fruit de saison



Les labels de qualité

Produits Label Rouge
(né, élevé, abattu en France)
•Viande fraîche de Bœuf
•Viande fraîche de Veau
•Poulet

Viandes certifiées françaises
(né, élevé, abattu en France)
•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
•Viande hachée de bœuf Charolais

100% de pêche durable et une certification MSC

Produits issus de l'agriculture biologique

•**Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)
•**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

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité

Les repas sont préparés par les cuisinières et les cuisiniers de la Ville de Marseille pour le régal de vos enfants.

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, fraise, pastèque, kiwi



LUNDI 20

FERIE

MARDI 21

Repas

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

Goûter

- Crème au lait à la cannelle, purée de pommes

Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, biscuit* et purée de pommes

JEUDI 23

MENU ANTILLES



Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de courgettes
- Patate douce au lait de coco *Nouveau*
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Blédine au lait et purée de pommes et bananes

Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, épinards *Nouveau* et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes

VENREDI 24

FERIE

Repas

- Sauté de bœuf sauce au chocolat
- Haricots verts persillés
- Pommes de terre
- Saint Paulin
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confitures de prunes, fruit de saison

Repas

- Filet de poisson sauce Provençale
- Carottes persillées
- Floraline au lait emmental
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison

Repas ANTILLES

- Curry de poulet à l'Antillaise au lait de coco
- Mouliné de courgettes
- Patate douce gratinée lait emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, tarte à l'ananas et Jus multifruit

Repas

- Lasagne de thon et épinards
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage frais Rondelé et fruit de saison

FERIE

Repas

- Salade de pommes de terre aux olives vertes
- Sauté de bœuf sauce au chocolat
- Haricots verts persillés
- Saint Paulin
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas Végétarien

- Dips de carottes sauce fromage blanc et fines herbes
- Floraline au lait emmental
- Lentilles sauce provençale
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison

Repas ANTILLES

- Caviar de courgettes à la mangue
- Curry de poulet à l'Antillaise au lait de coco
- Patate douce gratinée lait emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, tarte à l'ananas et Jus multifruit

Repas

- Salade iceberg sauce citronette
- Lasagne de thon et épinards
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage frais Rondelé et fruit de saison

Menu A
Filet de poisson au court bouillon à la place du sauté de bœuf mixé
Menu B/C/C+
Filet de poisson au court bouillon à la place du sauté de bœuf sauce au chocolat

Menu A
Œuf dur à la place de l'escalope de poulet mixée
Menu B/C/C+
Œuf dur à la place de l'escalope de poulet à l'Antillaise



Les labels de qualité



Produits Label Rouge

- (né, élevé, abattu en France)
- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



Vianades certifiées françaises

- (né, élevé, abattu en France)
- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf Charolais



100% de pêche durable et une certification MSC



Produits issus de l'agriculture biologique



- Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)
- 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

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs :
chocolat, céréales et biscuité

Les repas sont préparés par les cuisinières et les cuisiniers de la Ville de Marseille pour le régal de vos enfants.

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, fraise, pastèque, kiwi**



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU sans viande

LUNDI 27

Repas

- Egrené de bœuf
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Yaourt de la fromagerie EBRAD, Petit beurre, purée de pommes



MARDI 28

Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et betteraves *Nouveau*
- Vermicelles
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait et purée de pomme

MERCREDI 29

Repas

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

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes et fraises

JEUDI 30
Anniversaire

Repas

- Filet de poulet mixés
- Mouliné de haricots verts et courgettes
- Semoule couscous *Nouveau*
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

VENREDI 31

Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et haricots plats *Nouveau*
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait chocolatée, purée de pommes

Repas

- Moussaka de bœuf et aubergines
- Spirali 3 couleurs
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt de la fromagerie EBRAD, boudoirs, fruit de saison



Repas

- Filet de poisson au court bouillon
- Minestrone (courgettes, carottes, tomates, coquillettes et basilic)
- Fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas

- Brouillade d'œuf au Fromage frais Cantadou
- Pommes de terre vapeur
- Tomate Provençale
- Purée de pommes et fraises

Goûter

- **Pain de campagne** , camembert et fruit de saison

Repas

- Couscous au poulet et ses légumes (navets, courgettes et carottes)
- Semoule du couscous
- Chèvre frais
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au chocolat, Jus de kiwi



Repas

- Marmite du pêcheur
- Haricots plats au pistou
- Chaussée aux moines
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Salade de spirali 3 couleurs et poivrons
- Moussaka de bœuf et aubergines
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt de la fromagerie EBRAD, boudoirs , fruit de saison



Repas végétarien

- Caviar de betteraves
- Minestrone végétarienne (Haricots blanc, courgettes, carottes, tomates, coquillettes et basilic)
- Fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas

- Gaspacho de tomates, concombre et oignons
- Brouillade d'œuf au fromage frais Cantadou
- Pommes de terre vapeur
- Purée de pommes et fraises

Goûter

- **Pain de campagne**, camembert et fruit de saison

Repas

- Toast de chèvre frais
- Couscous au poulet et ses légumes (navets, courgettes et carottes)
- Semoule du couscous
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au chocolat, Jus de kiwi



Repas

- Salade d'haricots plats au pistou
- Marmite du pêcheur
- Chaussée aux moines
- Fruit de saison

Goûter

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

Menu A

Œuf dur à la place de sauté de bœuf mixé

Menu B/C/C+

Œuf dur et aubergines gratinées à la place de la moussaka de bœuf

Menu A

Filet de poisson au court bouillon à la place de filet de poulet mixés

Menu B/C/C+

Couscous de poisson à la place de couscous au poulet



Les labels de qualité



Produits Label Rouge

- (né, élevé, abattu en France)
- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



Viandes certifiées françaises

- (né, élevé, abattu en France)
- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de bœuf Charolais



100% de pêche durable et une certification MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)
- 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



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs :
chocolat, céréales et biscuité

Les repas sont préparés par les cuisinières et les cuisiniers de la Ville de Marseille pour le régal de vos enfants.

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, fraise, pastèque, kiwi**