

MENU A - jusqu'à 12 mois

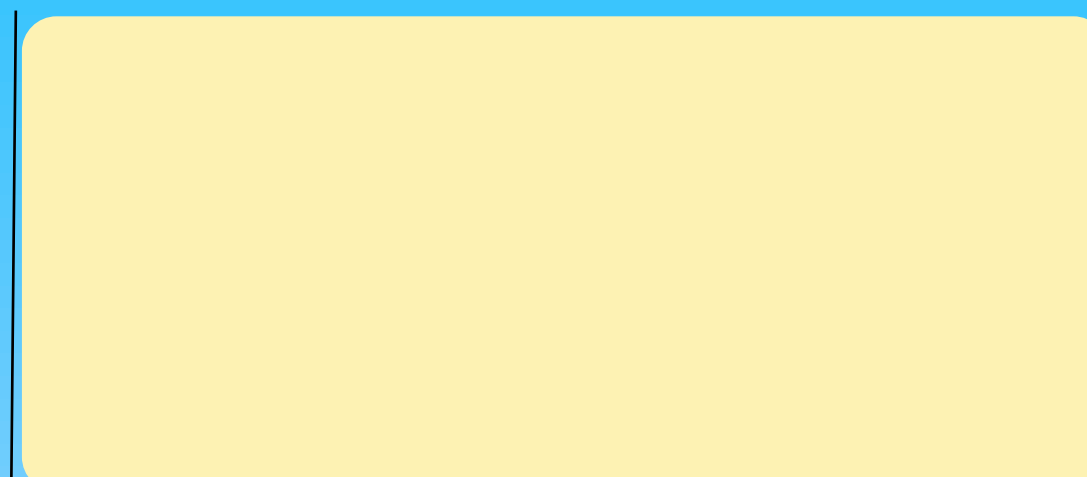
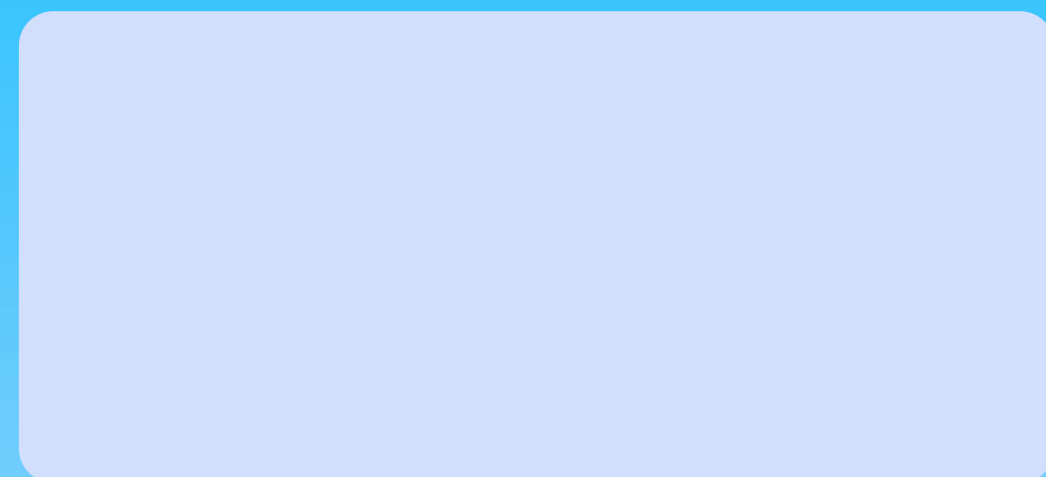
MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

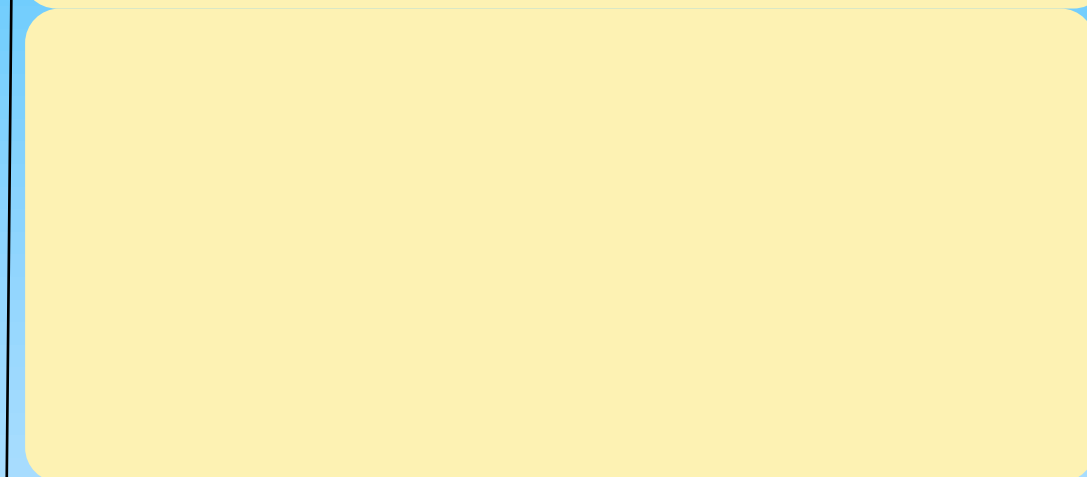
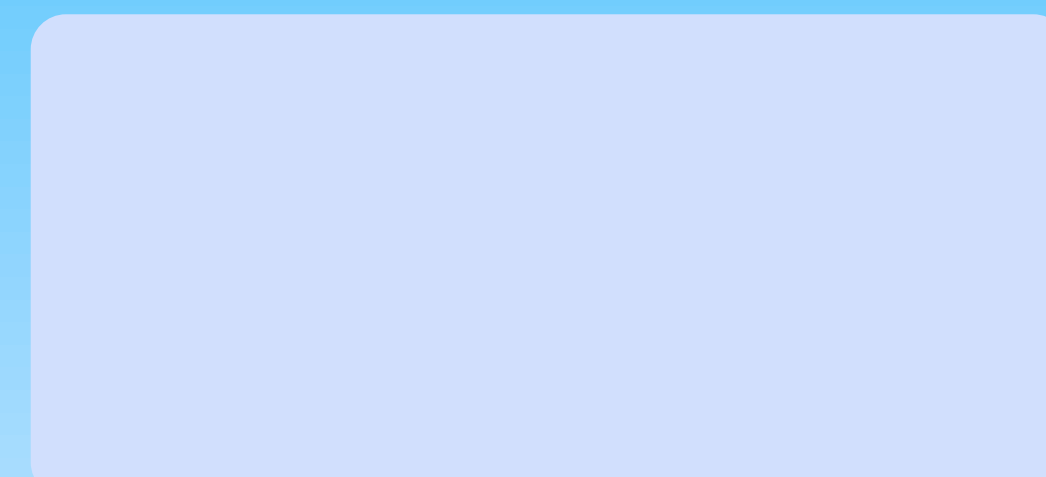
MENU - sans viande



LUNDI 29



MARDI 30



MERCREDI 31

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné d'haricots verts, poireaux et carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la Fleur d'oranger, purée de pommes

Repas

- Filet de merlu sauce Provençale
- Riz à l'emmental et haricots verts
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Melon
- Filet de merlu sauce Provençale
- Riz à l'emmental
- Fruit de saison

Goûter

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

JEUDI 1er

Repas

- Égrené de bœuf
- Mouliné de courgettes, carottes, haricots verts
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes

Repas

- Courgettes à la Bolognaise
- Petites pâtes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Tartare ail et fines herbes, fruit de saison

Repas

- Toasts de tapenade aux olives noires
- Courgettes à la Bolognaise
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Tartare ail et fines herbes, fruit de saison

VENREDI 2

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de courgettes et carottes
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

Repas

- Filet de colin sauce au citron
- Blé et carottes persillées
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Entremets semoule, fruit de saison

Repas

- Salade de betteraves
- Filet de colin sauce au citron
- Blé
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Entremets semoule, fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place de l'égrené de bœuf

Menu B/C/C+
Œuf dur à la place de l'égrené de bœuf
Courgettes sauce provençale

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

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



Produits Label Rouge

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



Produits issus de l'agriculture biologique

- **Viandes** : L'agneau
- **Ovo produits**: œufs et coule d'œuf
- **Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- **Légumes**: pommes de terre et carottes
- **Matières grasses**: beurre
- **Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- **Fruits**: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



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

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 5

Repas

- Sauté de veau mixé
- Mouliné de courgettes et carottes
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné d'haricots verts et carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la vanille, purée de pommes

MARDI 6
Goûter de la rentrée

Repas

- Sauté de dinde mixée
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

MERCREDI 7
Pique nique

Repas

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

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes

JEUDI 8

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Faisselle, Petit beurre*, purée de pommes

VENREDI 9

Repas

- Sauté de veau sauce Marengo
- Riz
- Navets persillés
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Samos, fruit de saison

Repas

- Filet de merlu sauce oseille
- Purée de chou fleur et semoule fine
- Fruit de saison

Goûter de la rentrée

- Lait de croissance, Fondant au chocolat, fruit de saison

Repas Pique-nique

- Salade de coquillettes à l'escalope de dinde et aux légumes (concombres et tomates)
- Carottes
- Edam
- Purée de pommes

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Tortilla
- Courgettes persillées
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Gratin de boulghour aux poireaux
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, biscuit St Michel*, fruit de saison

Repas

- Gougère à l'emmental
- Sauté de veau sauce Marengo
- Navets persillés
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Samos, fruit de saison

Repas

- Taboulé
- Filet de merlu sauce oseille
- Purée de chou fleur
- Fruit de saison

Goûter de la rentrée

- Lait de croissance, Fondant au chocolat, fruit de saison

Repas Pique-nique

- Carottes à la Martiniquaise
- Salade de coquillettes à l'escalope de dinde et aux légumes (concombres et tomates)
- Edam
- Purée de pommes

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Caviar de courgettes
- Tortilla
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas Végétarien

- Crème d'haricots blancs
- Gratin de boulghour aux poireaux
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, biscuit St Michel*, fruit de saison



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

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



Produits Label Rouge

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



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau
- Ovo produits: œufs et coule d'œuf
- Produits céréaliers : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulghour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- Légumes: pommes de terre et carottes
- Matières grasses: beurre
- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



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

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 12

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

Repas

- Œuf dur
- Petites pâtes
- Epinards béchamel
- Fruit de saison

Goûter

- Entremet semoule, fruit de saison

Repas

- Salade de spirali trois couleurs et tomates
- Œuf dur
- Epinards béchamel
- Fruit de saison

Goûter

- Entremet semoule, fruit de saison

MARDI 13

Repas

- Egrené de boeuf
- Mouliné d'haricots verts et courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à l'orange, purée de pommes

Repas

- Gratin d'égrené de bœuf aux salsifis
- Pommes de terre vapeur
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et chocolat au lait, fruit de saison

Repas

- Soupe au pistou (pommes de terre)
- Gratin d'égrené de bœuf aux salsifis
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et chocolat au lait, fruit de saison

MERCREDI 14

Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Mouliné de poireaux, courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, Petit beurre*, purée de pommes

Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Riz pilaf et courgettes
- Camembert
- Purée de pommes à la vanille

Goûter

- Fromage blanc, biscuit boudoir*, fruit de saison

Repas Végétarien

- Pastèque à la menthe
- Riz pilaf et lentilles vertes
- Camembert
- Purée de pommes à la vanille

Goûter

- Fromage blanc, biscuit Boudoir*, fruit de saison

JEUDI 15
Pique Nique

Repas

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

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes

Repas Pique Nique

- Taboulé au filet de poulet
- Carottes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain du terroir, St Morêt, fruit

Repas Pique Nique

- Carottes au miel
- Taboulé au filet de poulet
- Fruit de saison

Goûter

- Pain du terroir, St Morêt, fruit de saison

VENREDI 16

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes

Repas

- Filet de colin sauce basilic
- Tian de tomate et aubergine
- Floraline
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Tarte aux poires

Repas

- Salade de quinoa et haricots verts
- Filet de colin sauce oseille
- Tian de tomate et Aubergine
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Tarte aux poires



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

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



Produits Label Rouge

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



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau
- Ovo produits: œufs et coule d'oeuf
- Produits céréaliers: pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- Légumes: pommes de terre et carottes
- Matières grasses: beurre
- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



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

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 19

Repas

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

Goûter

- Yaourt, Petit beurre*, purée de pommes

Repas

- Sauté de bœuf en cocotte
- Gratin de polenta aux légumes (carottes, haricots verts)
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt, Madeleine*, fruit de saison

Repas Végétarien



- Houmous de pois chiches
- Gratin de polenta aux légumes (carottes, haricots verts)
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt, Madeleine*, fruit de saison

Menu A

Œuf dur à la place de filet de sauté de bœuf mixé

Menu B

Œuf dur à la place de sauté de bœuf



MARDI 20

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de poireaux et courgettes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Courgettes à la béchamel
- Petites pâtes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Céréales, fruit de saison

Repas

- Salade de coquillettes et tomates
- Filet de merlu au court bouillon
- Courgettes à la béchamel
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Céréales, fruit de saison

MERCREDI 21

Repas

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

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes

Repas

- Brouillade
- Blé sauce provençale
- Haricots verts
- Purée de pommes à la cannelle

Goûter

- Pain, Rondelé au bleu, fruit de saison

Repas

- Salade de concombres
- Brouillade
- Blé sauce provençale
- Purée de pommes à la cannelle

Goûter

- Pain, Rondelé au bleu, fruit de saison

JEUDI 22

Menu à thème

Repas

- Cuisse de poulet mixée
- Mouliné de courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

Menu du Pays Basque

- Cuisse de poulet sauce Basquaise
- Riz et courgettes
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Gâteau Basque à la confiture de cerise, fruit de saison

Menu du Pays Basque

- Velouté de Courgettes au fromage de brebis
- Cuisse de poulet sauce Basquaise
- Riz
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Gâteau Basque à la confiture de cerise, fruit de saison

Menu A

Filet de colin au court bouillon à la place de cuisse de poulet mixée

Menu B/C/C+

Filet de colin sauce Basquaise à la place de cuisse de poulet sauce Basquaise

VENREDI 23

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de carottes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait au citron, purée de pommes

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Purée de brocolis et pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Salade de pommes de terre et tomates
- Filet de colin au court bouillon
- Purée de brocolis
- Fruit de saison

Goûter

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

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

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



Produits Label Rouge

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



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau
- Ovo produits: œufs et coule d'oeuf
- Produits céréaliers: pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- Légumes: pommes de terre et carottes
- Matières grasses: beurre
- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



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

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 26

Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes et courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

MARDI 27

Repas

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

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes

MERCREDI 28
Anniversaire

Repas

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

Goûter

- Crème au lait à l'orange, purée de pommes

JEUDI 29

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes et carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Petit suisse, Petit beurre*, purée de pommes

VENREDI 30

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, purée de pommes

Repas

- Escalope de dinde sauce Colombo
- Gratin Dauphinois
- Courgettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Gratin d'épinards
- Semoule fine
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Délice de chèvre, fruit de saison

Repas

- Sauté d'agneau sauce curry
- Polenta au lait
- Haricots verts
- Purée de pommes à la fleur d'oranger

Goûter Anniversaire

- Lait de croissance, Gâteau au yaourt, Jus de pommes

Repas

- Riz cantonnais (œuf)
- Et ses légumes
- Tomme noire
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, biscuit Palet breton*, fruit de saison

Repas

- Filet de Merlu au court bouillon
- Jardinière de légumes et petites pâtes
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Caviar d'aubergines
- Escalope de dinde sauce Colombo
- Gratin Dauphinois
- Fruit de saison

Goûter

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

Repas

- Taboulé
- Filet de colin au court bouillon
- Gratin d'épinards
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Délice de chèvre, fruit de saison

Repas

- Salade d'agrumes
- Sauté d'agneau sauce curry
- Polenta au lait
- Purée de pommes à la fleur d'oranger

Goûter Anniversaire

- Lait de croissance, Gâteau au yaourt, Jus de pommes

Repas Végétarien

- Salade de tomates au basilic
- Riz cantonnais aux petits pois
- Tomme noire
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, biscuit Palet Breton*, fruit de saison

Repas

- Quiche aux épinards et au chèvre
- Filet de Merlu au court bouillon
- Jardinière de légumes
- Fruit de saison

Goûter

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

Menu A

Œuf dur à la place de escalope de dinde mixée

Menu B

Œuf dur sauce Colombo à la place de escalope de dinde sauce Colombo

Menu A

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

Menu B/C/C+

Filet de merlu sauce Italienne à la place de sauté d'agneau sauce au curry



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

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



Produits Label Rouge

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



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau
- Ovo produits: œufs et coule d'œuf
- Produits céréaliers: pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- Légumes: pommes de terre et carottes
- Matières grasses: beurre
- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)

