



Ville de Marseille

**Direction Générale Adjointe des Petites Marseillaises et
des Petits Marseillais**

Direction de la Petite enfance

CCTP

Elaboration des menus, fourniture et livraison de repas de substitution pour raison sanitaire dans les établissements d'accueil de la petite enfance de la Ville de Marseille

LOT 2 : Élaboration des menus, fourniture et livraison de repas de substitution pour raison sanitaire dans les établissements d'accueil de la petite enfance de la Ville de Marseille

Numéro de la consultation : 25_0838

Procédure de passation : Appel d'offre

SOMMAIRE

Table des matières

PREAMBULE	5
CHAPITRE I : DÉFINITION DU MARCHÉ	6
ARTICLE 1 : OBJET.....	6
ARTICLE 2 : DONNÉES CHIFFRÉES.....	6
2.1 Le besoin quantitatif.....	7
2.2 Evolutions envisagées.....	7
ARTICLE 3 : ALIMENTATION DURABLE.....	7
3.1 Généralités et enjeux.....	7
3.2 Produits durables.....	7
CHAPITRE 2 : MENUS	8
ARTICLE 4 : ÉLABORATION DES MENUS STANDARDS.....	8
ARTICLE 5 : COMPOSITION DES MENUS.....	9
5.1 Menu des bébés de 4 à 12 mois.....	9
5.2 Menu des Moyens (13 à 18 mois).....	10
5.3. Menu des grands 19 mois à 3 ans.....	10
5.4 Menu des grands plus- 3 ans et plus.....	11
CHAPITRE 3 : PRESTATIONS SPÉCIFIQUES	11
ARTICLE 6 : MENUS SPÉCIFIQUES.....	11
6.1. Changement partiel ou total du contenu des repas.....	11
6.2. Menu de secours.....	11
6.3. Goûter des halte-garderies.....	12
6.4. Période de diversification.....	12
CHAPITRE III : DENREES ALIMENTAIRES ET ECLUSIONS ALIMENTAIRES	12
ARTICLE 7 : QUALITÉ DES DENRÉES UTILISÉES POUR LA FABRICATION DES REPAS DE SUBSTITUTION.....	12
7.1. Dispositions générales.....	12
ARTICLE 8 DISPOSITIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES.....	13

CHAPITRE IV : GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE	14
ARTICLE 9 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	14
ARTICLE 10 : GESTION DES DÉCHETS.....	14
 CHAPITRE V : MODALITÉS DE COMMANDE	 15
ARTICLE 11 : PRINCIPES DE COMMANDE.....	15
ARTICLE 12 : ETAPES DE LA COMMANDE.....	15
12.1. Commandes prévisionnelles.....	15
12.2. Annulation de commande.....	16
 CHAPITRE VI : CONDITIONNEMENT - TRANSPORT - LIVRAISON – RÉCEPTION – PRÉ- PARATION	 16
ARTICLE 13 : CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS LIVRÉS.....	16
13.1. Conditionnement.....	16
13.2. Etiquetage.....	16
ARTICLE 14 : TRANSPORT.....	18
ARTICLE 15 : LIVRAISON.....	18
15.1. Lieux de livraison.....	18
15.2. Planning.....	18
15.3. Conditions de livraison.....	19
15.4. Le bordereau de livraison.....	19
15.5. Contrôle de la livraison effectuée par le chauffeur/livreur du prestataire :.....	20
ARTICLE 16 : RÉCEPTION ET CONTRÔLE.....	20
ARTICLE 17 : PRÉPARATION.....	21
 CHAPITRE VII : NORMES, AGRÉMENT SANITAIRE ET OBLIGATION DE TRANSPARENCE	 21
ARTICLE 18 : RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.....	21
ARTICLE 19 : ALERTE SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.....	23
ARTICLE 20 : COMMUNICATION ET SUIVI D'EXÉCUTION DU MARCHÉ.....	23
20.1. Communication des menus.....	24
20.2. Transparence sur la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas de substitution.....	24
20.3. Communication avec la Ville.....	24
20.4. Le suivi de l'exécution du marché.....	25

PREAMBULE

Les enfants sont accueillis en crèche de 3 mois à 4 ans. Les établissements d'accueil du jeune enfant doivent répondre à leurs besoins alimentaires. Lorsque l'enfant entre en crèche à trois mois il se situe dans ses premiers 1000 jours de vie. Le concept « des 1000 premiers jours de vie » a été initié par l'Organisation mondiale de la santé pour prévenir la prévalence des maladies chroniques non transmissibles. En France, un rapport présidé par M. Boris Cyrulnik a été rendu en 2020 sur ce sujet. Les 1000 jours s'étendent du 4^{ème} mois de grossesse au 2 ans de l'enfant. Aujourd'hui, le monde scientifique défend l'idée que les 1000 premiers jours de vie sont les fondations de la santé pour toute la vie. Parmi les facteurs de santé, une alimentation équilibrée et répondant aux besoins spécifiques de l'enfant favorise sa croissance et son développement à tous les niveaux (comportemental, émotionnel, social, cognitif). A contrario, une alimentation déséquilibrée peut perturber la courbe d'évolution classique, puis entraîner, à l'âge adulte, des maladies non transmissibles (maladie cardio-vasculaire, diabète, hypertension, etc.).

La crèche est un lieu de prévention où les conseils des professionnels, le postulat du « bien manger pour bien grandir » connu en santé publique, soutiennent la parentalité. La composition des menus et la qualité des produits sont donc des enjeux majeurs pour la Ville de Marseille qui porte une démarche continue d'amélioration de la qualité d'accueil dans ses établissements d'accueil du jeune enfant.

Le nouveau marché prestation alimentaire des crèches municipales a vocation d'adapter la prestation alimentaire des petits marseillais et petites marseillaises en crèches municipales au plus près de leur besoin qualitatif, quantitatif, en limitant la consommation de substances chimiques néfastes et de produits de synthèses tout en respectant des valeurs environnementales, sans oublier l'éveil au goût par la découverte de nouvelles textures et saveurs.

Dans une volonté de réduire les perturbateurs endocriniens et marqueurs ultra-transformations pouvant avoir un impact sur la santé des enfants, le titulaire devra donc s'engager à réduire la proposition d'aliments ultra-transformés dans ses menus¹.

Les crèches municipales accueillent chaque année des enfants ayant des PAI en raison d'allergies alimentaires. La Ville souhaite offrir un accueil inclusif et de qualité à ces enfants et à leurs familles.

1 Un aliment ultra-transformé (AUT) se définit comme un aliment issu de l'industrie agroalimentaire dont la composition, les processus de transformation industrielle et les additifs utilisés le font rentrer dans le groupe « ultra-transformé ». Un aliment ultra-transformé se caractérise par la présence dans sa liste d'ingrédients d'au moins une substance elle-même ultra-transformée, dénommée marqueur d'ultra-transformation. Les marqueurs d'ultra-transformations prennent différentes formes : additifs, exhausteur de goût, sucres hydrolysés, matières grasses hydrogénées, protéines isolées, et bien d'autres ingrédients obtenus grâce aux procédés de « cracking alimentaire ».

CHAPITRE I : Définition du marché

Article 1 : Objet

L'objet du présent marché est d'assurer la fourniture et la livraison de repas de substitution pour les enfants ayant un PAI pour allergies alimentaires avec exclusion des protéines de lait de vache (cf. article 7) qui représentent la majorité des PAI dans les EAJE municipaux.

Les prestations correspondent aux journées alimentaires programmées des Etablissements d'Accueil du Jeune Enfant (E.A.J.E.) municipaux (dont la liste et l'implantation figurent en annexe 7 du présent C.C.T.P) et respectent le plan alimentaire. Les représentants légaux constituent un dossier « Projet d'Accueil Individualisé (PAI) » auprès de la Direction de la Petite enfance (service Développement de l'enfant), qui après prescription médicale, valide le dossier et le transmet au titulaire en indiquant la prestation choisie. Les représentants légaux des enfants ayant un PAI alimentaire peuvent choisir d'amener les repas de leurs enfants (dans le respect du règlement de fonctionnement des EAJE municipaux) ou solliciter la fourniture de repas par le titulaire.

La préparation des repas régimes doit être encadrée par un personnel qualifié.

Toutes les mesures permettant de garantir une sécurité maximum doivent être prises.

Un jeu de couverts biodégradables sera également fourni par prestation.

Article 2 : données chiffrées

A titre indicatif en janvier 2024 531 697 repas par jours ont été servis sur 215 jours d'ouverture annuelle, 40 enfants avaient un PAI alimentaire dont 16 avec allergie aux protéines de lait de vache.

2.1 Le besoin quantitatif

Le nombre d'E.A.J.E. ainsi que leurs effectifs théoriques ou encore leur localisation sont susceptibles de changer durant la durée du marché. De même le nombre d'enfant ayant un PAI alimentaire avec exclusion des protéines de lait de vache et de familles sollicitant la fourniture de repas peuvent varier en fonction des enfants accueillis et du choix des familles. Le prestataire ne pourra prétendre à aucune indemnité de compensation liée à ces changements. S'agissant d'un accord-cadre à bons de commande, sa rémunération résulte uniquement des prix unitaires du BPU pondérés par les quantités livrées.

2.2 Evolutions envisagées

Dans la durée du marché, la réouverture de 2 établissements est prévue pour 2026 et 2027. Un ou deux établissements pourraient également être créés avant le terme de la période d'exécution du marché.

N.B. : information uniquement indicative.

Article 3 : alimentation durable

3.1 Généralités et enjeux

La Ville poursuit son engagement en faveur du développement durable dans ses trois dimensions environnementale, sociale et éthique. Aussi, la Ville porte une vigilance particulière à :

- L'impact carbone de la chaîne d'approvisionnement, de production et de livraison ;
- La justice alimentaire : le respect de la saisonnalité, la variété des productions, la compréhension du système alimentaire et de sa géographie, la juste rémunération des agriculteurs ;
- La transition écologique et l'accompagnement des filières.

Le titulaire reste en veille sur l'évolution de la réglementation en vigueur s'agissant des marqueurs de qualité intégrés au décompte Egalim.

Dans ce cadre, le titulaire prend systématiquement en compte cette dimension « alimentation durable » dès son offre et sur toute la durée de sa prestation.

3.2 Produits durables

La Ville inscrit pleinement le marché dans le cadre des lois suivantes :

- Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi Egalim) ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite Loi Climat et Résilience).

Les exigences de la Ville portent sur la mise en œuvre d'un approvisionnement durable des denrées utilisées dans la fabrication des repas de substitution, avec l'atteinte des objectifs minima définis ci-après.

3.2.1 Produits ayant des signes officiels de qualité

La Ville fixe une obligation d'approvisionnement des denrées alimentaires utilisées dans la fabrication des repas de substitution ayant des signes officiels de qualité à hauteur de 50% minimum en valeur d'achat, dont au moins 20 % de produits biologiques

Les produits entrant dans le décompte réalisé par le titulaire sont les suivants :

- Produits bénéficiant des signes officiels de qualité et/ou d'origine suivants : Label Rouge, label Bleu blanc cœur, Appellation d'origine (AOP / AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG),
- Produits « fermiers » ou « produits de la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production,
- Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- Produits issus de la pêche affichant l'écolabel pêche durable,
- Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),
- Produits issus du commerce équitable,
- Produits circuits courts, définis par l'absence d'intermédiaire ou sur l'existence d'un intermédiaire au maximum entre le producteur de denrées et le fabricant des repas, un intermédiaire étant constitué dès lors qu'un transfert de propriété est observé.
- Les produits issus de l'agriculture biologique

CHAPITRE 2 : MENUS

Article 4 : Élaboration des menus standards

Dans les EAJE, les journées alimentaires sont constituées d'un repas de midi et d'un goûter. L'élaboration des menus se fait par le titulaire.

Il est attendu une collaboration étroite entre le titulaire et la Ville.

Le titulaire communiquera les menus proposés 6 semaines avant la date de consommation et pour un cycle de 4 semaines. La Direction de la Petite enfance (service Développement de l'enfant) aura 2 semaines pour les valider. Les propositions de menus sont conformes aux indications de l'article 4 du chapitre 2 « composition des menus » et du chapitre 3 tant au niveau du grammage que de la qualité des denrées.

Autant que faire se peut, ces propositions de menus s'appuieront sur le plan alimentaire de 4 semaines (Annexe 1).

Le plan alimentaire a été réalisé selon les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) version 2.0 JUILLET 2015 respectant ainsi les fréquences de présentation des plats des moins de trois ans. Celui-ci prend en compte les objectifs du Programme National Nutrition Santé (PNNS) comme étant des objectifs prioritaires lors de l'élaboration des menus et plus particulièrement :

- La couverture des besoins nutritionnels spécifiques du nourrisson et de l'enfant en bas âge
- La prévention de l'obésité infantile : limiter fortement les sucres simples et le sucre ajouté, surveiller les apports quantitatifs et qualitatifs en matières grasses
- La prévention des allergies alimentaires
- La limitation de la consommation des produits ultra-transformés (selon la classification NOVA)
- L'augmentation des fibres dans la consommation courante.

Article 5 : composition des menus

Un exemple de déclinaison de menu du plan alimentaire est proposé en support : Annexe 1. Ce plan alimentaire n'intègre pas les exclusions d'allergènes et n'est donc transmis qu'à titre indicatif.

Comme indiqué, dans les EAJE, les journées alimentaires sont constituées d'un repas de midi et d'un goûter. Elles se déclinent en quatre plans alimentaires respectant l'équilibre nutritionnel journalier des enfants ; ces plans sont fonction de la tranche d'âge :

- Menu bébé (de 4 à 12 mois) texture mixée lisse et / ou moulinée ;
- Menu moyen (de 13 à 18 mois) texture hachée ou en morceaux ;
- Menu grand (de 19 mois à 3 ans) en morceaux.
- Menu grands plus de 3 ans en morceaux

Les commandes seront réalisées mensuellement en fonction du nombre d'enfants par groupe d'âge (qui peut évoluer dans l'année : entrée de nouveaux bébés, glissement des bébés sur les menus moyens, etc.)

Les grammages indiqués sont indicatifs et respectent les recommandations du GEMRCN Version 2.0 (Juillet 2015) et de Santé Publique France, au regard de la spécificité des repas, des variations relatives au grammage et au nombre de composantes pourront être proposées et soumises à validation de la Direction de la Petite enfance.

5.1 Menu des bébés de 4 à 12 mois

5.1.1 Déjeuner

Un déjeuner constitué de 3 composantes

Composante 1 : une purée de 200g comprenant des légumes et des féculents

Composante 2 : un apport protéidique de 15g

Composante 3 : une purée de fruits de 80 à 100g

5.1.2 Goûter

Un goûter constitué de 1 à 2 composantes pour un grammage de 150 à 200 grammes. L'une des composantes sera une purée de fruits de 80g minimum.

5.2 Menu des Moyens (13 à 18 mois)

5.2.1 Déjeuner

Un déjeuner constitué de 3 composantes

Composante 1 : un plat protidique de 20g

Composante 2 : Un mouliné ou mixé de 200g (féculents et légumes)

Composante 3 : un dessert

- Une purée de fruits entre 80 et 100g
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus

5.2.2. Goûter

Le goûter est constitué de 2 composantes pour un grammage de 200 à 250g. L'une des composantes sera une purée de fruits de 80g minimum.

5.3. Menu des grands 19 mois à 3 ans

5.3.1. Déjeuner

Un déjeuner constitué de 4 composantes

Composante 1 : une entrée dont le grammage de 50 g environ

Composante 2 : un plat protidique de 30g environ

Composante 3 : un accompagnement de 170 g environ

En remplacement des composantes 2 et 3, un plat complet (plat protidique + féculent ou féculent/légumes) pourra être proposé

Composante 4 : un dessert

- Une purée de fruits entre 80 et 100g
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus

5.3.2 Goûter

Le goûter est constitué de 2 composantes pour un grammage de 250g à 300g. L'une des composantes sera une purée de fruits de 80g minimum.

5.4 Menu des grands plus- 3 ans et plus

5.4. 1 Déjeuner

Un déjeuner constitué de 4 composantes

Composante 1 : une entrée dont le grammage de 50 g environ

Composante 2 : un plat protidique de 50g environ

Composante 3 : un accompagnement de 170 g environ

En remplacement des composantes 2 et 3, un plat complet (plat protidique féculent ou féculent/légumes) sera proposé au moins une fois par semaine.

Composante 4 : un dessert

- Une purée de fruits entre 80 et 100g
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus

5.4. 2. Goûter

Le goûter est constitué de 2 composantes pour un grammage total de 350 g. L'une des composantes sera une purée de fruits de 80g minimum.

Chapitre 3 : PRESTATIONS SPÉCIFIQUES

Article 6 : Menus spécifiques

6.1. Changement partiel ou total du contenu des repas

L'approvisionnement amont du prestataire peut conduire ce dernier à devoir changer tout ou partie du repas ou du goûter d'une journée alimentaire. Dans ce cas, qui doit demeurer rare et dûment motivé, le prestataire doit obtenir validation des modifications par la Direction de la Petite enfance de la Ville. Il doit aussi informer les établissements au moins deux jours avant la date concernée en leur transmettant simultanément une information à l'attention des parents.

6.2. Menu de secours

6.2.1. Stock de menu de secours

Chaque crèche doit disposer d'un stock de menus de secours correspondant au nombre d'enfant ayant un PAI avec allergie aux protéines de lait de vache validé par la Direction de la Petite enfance en cas, notamment, de confinement, conditions météorologiques empêchant le départ des enfants. Ces repas ne sont pas conservés au frais.

6.3. Goûter des halte-garderies

La Halte-Garderie des Lices, la crèche mobile ne seront livrées qu'en goûter, les enfants n'y déjeunant pas. Le goûter respectera 2 composantes dont le grammage sera adapté en fonction de l'âge des enfants.

6.4. Période de diversification

Considérant les recommandations de Santé Public France qui préconise la diversification dans une fenêtre de tolérance entre 4 et 7 mois (y compris pour les enfants à terrain allergique). La diversification devra être assurée par les familles (proposition du nouvel aliment à l'enfant au moins deux fois avant d'être consommé en crèche). Le tableau retraçant les introductions alimentaires (Annexe 2) propose de nouvelles introductions mensuellement (Légumes, Féculents, Fruits) en corrélation avec la saisonnalité des produits. A titre exceptionnel, dans la limite d'une seule fois et dans le but d'aider à guider les parents dans la diversification de leur enfant, un petit pot du menu de secours pourra être donné.

CHAPITRE III : DENREES ALIMENTAIRES ET ECLUSIONS ALIMENTAIRES

Article 7 : qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas de substitution

7.1. Dispositions générales

- Sur l'ensemble des repas, toute altération du conditionnement ou de l'emballage entraînera un refus et un remplacement à l'identique par l'établissement.
- Le prestataire s'engage à prendre en charge les analyses physico-chimiques et microbiologiques que la Ville décidera de faire, dès qu'il y a un doute sur la qualité du produit ou sur la présence d'un allergène, après accord des 2 parties. En cas de réception d'un résultat d'analyse microbiologique non conforme d'une préparation finie, le prestataire s'engage à faire une analyse microbiologique sur la matière première suspectée, et livrée pour la préparation. Et il s'engage à transmettre le résultat de l'analyse sous 7 jours maximum.
- La Ville se réserve le droit de réaliser des audits auprès des fournisseurs afin de vérifier l'état des locaux et l'organisation de l'entreprise.
- Conformément au règlement INCO, l'origine des viandes est obligatoire (pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage).
- La Ville a pour objectif de limiter au strict minimum les substances chimiques d'origine naturelle ou artificielle dans la préparation des repas ; la signature par la Ville le 14 octobre 2022 de la Charte Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens témoigne de cette ambition (voir annexe n°5).

Dans ce cadre, les exigences de la Ville sont les suivantes :

Additifs	<p><u>A proscrire :</u></p> <p>Colorants: E 102, E 104, E110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 126, E 127, E 129, E171, E 172</p> <p>Edulcorants: E 950, E 951, E 952, E 954, E 962, E 1201, E 1202</p> <p>L'utilisation des édulcorants est interdite</p> <p>Exhausteurs de gout: E 620, E 621, E 622, E623, E 624, E 625</p> <p>Conservateurs: E 210, E 211, E 212, E 213, E 236, E 242, E 249 (nitrite de potassium), E 250 (nitrite de sodium), E 251 (nitrate de sodium) , E 252 (nitrate de potassium), E 319</p> <p>Anti- oxydant: E 385</p> <p>Anti- agglomérant: E 551, E 552</p> <p><u>A éviter :</u></p> <p>E407, E223, E341, E471</p>
OGM	Les produits sont étiquetés sans OGM.
Matières grasses	<p>Les huiles, graisses et margarines hydrogénées, huiles de palme et huile d'arachide sont prohibées.</p> <p>Les graisses végétales, à forte teneur en acides gras saturés, sont à éviter.</p> <p>Produits protidiques doivent contenir minimum 40% MPA.</p>

Cette liste évoluera en fonction des dernières données scientifiques ou réglementaires

Le prestataire effectue, la mise à jour des normes, guides, spécifications et recommandations afférents au marché et veille à leur application. De plus le prestataire est responsable d'assurer une veille au niveau des alertes sanitaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par ses entrepôts.

Article 8 Dispositions concernant les allergènes

La prestation proposé (déjeuner et goûter ou goûter seulement) doit exclure le lait et produits à base de lait (protéine de lait de vache). Des couverts biodégradables sont livrés pour chaque prestation. Les repas se réchauffent uniquement au micro-onde.

Aucune trace de ces allergènes n'est tolérée. Toutes les mesures permettant de garantir une sécurité maximum doivent être prises. Le titulaire doit produire tout documents permettant de s'assurer de l'absence de traces d'allergènes pendant la préparation des repas et goûters.

CHAPITTE IV : GESTION DES DECHETS ET GAS-PILLAGE ALIMENTAIRE

Article 9 : gaspillage alimentaire

Le titulaire s'engage à respecter toute nouvelle réglementation en la matière.

Le titulaire respecte la réglementation en vigueur, et doit répondre notamment aux exigences des textes suivants :

- Loi AGECE du 10 février 2020 (article 11) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, qui précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe des objectifs de réduction.
- [Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020](#) relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, qui vient compléter l'[ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#) de la loi EGAlim.
- ODD12 de l'Agenda 2030 - Établir des modes de consommation et de production durables : Gestion durable des ressources naturelles, Gaspillage alimentaire, Réduction des déchets...
- pactes nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire qui regroupent un ensemble de mesures ayant pour objectif la réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025.

Le titulaire s'engage à respecter toute nouvelle réglementation en la matière.

La Ville souhaite promouvoir une démarche commune entre ses services et le titulaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une démarche globale : réduction des déchets et maîtrise du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du process de l'approvisionnement à l'élaboration des repas.

La Ville met en place une démarche avec les crèches pour calibrer précisément le nombre de repas de substitution commandés et ainsi éviter les commandes en surplus.

Article 10 : gestion des déchets

La Ville initie une démarche de tri, collecte et de traitement des déchets. Le titulaire veille à coordonner ses actions avec les projets de la Ville dans l'objectif d'éduquer et de sensibiliser les enfants au tri des déchets les enfants dès leur plus jeune âge.

La Ville de Marseille travaille activement à développer une solution de collecte et de valorisation externalisée des biodéchets des crèches par la mise en application d'une collecte spécifique vers un exutoire dimensionné selon le volume et le type de déchets produits. Il n'est pas exigé du titulaire de moyens techniques ou humains dans ce cadre.

CHAPITRE V : MODALITÉS DE COMMANDE

Le prestataire met à disposition du marché une organisation générale et une logistique opérationnelle qui garantissent la fiabilité de la livraison ainsi qu'un suivi et une réactivité adaptés ; ce dispositif sera précisé dans le cadre de mémoire technique prévu pour l'évaluation des offres.

Une réunion avant le démarrage de la prestation aura lieu après la notification du marché afin de préciser les modalités de commande et de livraison, les outils proposés, les process et contacts.

Article 11 : Principes de commande

- Le prestataire proposera une organisation avec éventuellement l'aide d'un support informatique (type tableur), qui devra distinguer les déjeuners + goûters et les goûters simples avec les types de menus. Ceci permet un recensement hebdomadaire et mensuel des quantités réellement livrées.
- Les commandes se font par la Division finances/comptabilité du Service d'Appui Fonctionnel de la Direction de la Petite Enfance de la Ville de Marseille.

Article 12 : Etapes de la commande

12.1. Commandes prévisionnelles

Les Commandes du mois seront envoyées au prestataire 4 semaines avant le premier jour de consommation avec réajustements possibles dans la limite de 10% des quantités 2 jours avant la livraison, étant entendu le vendredi avant midi pour le lundi matin.

Les données transmises en J-2 ouverts servent de base de facturation mensuelle par le titulaire.

Les commandes intègrent les précisions suivantes pour chacun des sites à livrer :

- nom et adresse de chacun des sites à livrer ;
- nombre de repas par type (bébés, moyens, grands et grands +)
- nombre de goûters par type (bébés, moyens, grands, grands +)
- répartition par type de menu (menus de secours pour stock)
- l'adresse de facturation de la commande
- le montant global HT et TTC
- le numéro d'engagement juridique

12.2. Annulation de commande

En cas de fermeture partielle ou totale pour nécessité impérieuse (intempéries, problème batimentaire ou technique ou de grève) si l'ajustement n'a pu être effectué dans le temps imparti dans les conditions de l'article 12.1, la Ville de Marseille pourra être amenée à annuler une prestation de repas d'un jour ultérieur pour utiliser à la place les repas qui auront déjà été livrés mais non consommés.

CHAPITRE VI : Conditionnement - Transport - Livraison – Réception – préparation

Le prestataire met à disposition du marché une organisation générale et une logistique opérationnelle qui garantissent la fiabilité de la fabrication et de la livraison des repas de substitution ainsi qu'un suivi et une réactivité adaptés ; ce dispositif devra être précisé dans le cadre de mémoire technique prévu pour l'évaluation des offres.

Article 13 : Conditionnement et étiquetage des produits livrés

13.1. Conditionnement

Les conditionnements des repas ne devront pas être composés d'aluminium et seront exempts de bisphénol A.

Par ailleurs, la loi EGalim interdit l'utilisation des conditionnements en plastique à l'horizon 2025. Le titulaire doit trouver des solutions alternatives « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables ».

Les repas de substitution sont conditionnés et emballés de façon à assurer une étanchéité totale. Aucun contact avec d'autres produit n'est toléré.

D'une manière générale, les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires respecteront la réglementation en vigueur européenne et/ou nationale.

13.2. Etiquetage

L'étiquetage doit spécifier le nom et prénom de l'enfant et la section et la prestation (éviction des protéines de lait de vache).

Le titulaire met en œuvre un principe d'identification visuelle (par exemple : couleur barquette ou autre).

L'étiquetage, rédigé en français, devra aisément être visible et lisible. De plus cet étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur européenne et/ou nationale.

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits sont :

- la dénomination de vente qui définit les produits ;

- l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur, on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune ;
- la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante ;
- La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente ;
- La date de consommation: Date Limite de Consommation (DLC) ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM). Ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;
- l'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage ;
- le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre ;
- le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique ;

Les mentions suivantes devront être indiquées par type de produit :

Type de produit	Détail des informations communiquées
Viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si 3 pays identiques) ▪ lieu d'abattage des animaux suivi du numéro d'agrément ▪ lieu de découpe et des viandes du lot suivi du numéro d'agrément ▪ n° de lot (le jour de fabrication, s'il est indiqué clairement sur l'étiquette, peut remplacer l'indication du n° de lot).
Fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • origine du produit : pays d'origine, lieux de production ou appellation locale ▪ qualité et labels ▪ catégories ▪ calibre.
Poissons	<ul style="list-style-type: none"> • Les informations disponibles doivent faire apparaître la présence ou non de poly phosphates et additifs, ainsi que la zone de pêche.

œufs	<ul style="list-style-type: none"> • Les œufs et ovo produits seront issus de l'agriculture biologique. • Les œufs coquilles seront de catégorie A, de poids moyenne (53 à 63 g), ils auront la mention « frais » ou « extra frais ». • La coulée d'œufs entier sera sous forme d'œufs liquides pasteurisés. • L'étiquetage comportera l'adresse d'un professionnel (producteur, conditionneur, distributeur) ou d'un service consommateur • Le code du centre d'emballage • La catégorie de classement des œufs, et le mode d'élevage • La date de durabilité minimale • La signification du code producteur.
------	--

Article 14 : Transport

Les véhicules dédiés aux livraisons doivent permettre le maintien et le contrôle des repas et à leurs températures réglementaires respectives.

Dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires, il peut être nécessaire de prévoir une séparation en cas de transport simultané des repas de substitution avec d'autres denrées alimentaires de niveaux d'hygiènes différents.

Les véhicules devront être parfaitement propres, non susceptibles de communiquer une odeur étrangère et aménagés de façon à éviter toute souillure par poussières, éclaboussures, etc.

Le personnel préposé aux manipulations, transport et livraison, doit observer les règles absolues en matière d'hygiène, et ne doit être porteur d'aucun germe.

Le titulaire s'attachera à l'utilisation de véhicules et de carburants respectueux de l'environnement.

Le personnel, préposé au transport et aux manutentions des repas, devra observer les règles d'une stricte propreté.

Article 15 : Livraison

15.1. Lieux de livraison

La liste des établissements concernés est en annexe 3.

15.2. Planning

Les livraisons se feront selon deux modalités possibles et au moins deux fois par semaine :

- Entre 7h30 et 11h et à titre exceptionnel entre 14h30 et 16h00.
- Entre 18h30 et 7h30.

Avertissement : en cas de livraison de nuit, qui sera exécutée de manière autonome par le prestataire, celui-ci devra respecter d'une part une procédure garante de la maîtrise sanitaire et d'autre part, une procédure d'accès et de sortie de chaque établissement qui devront être respectées scrupuleusement. S'agissant de la sûreté anti intrusion des locaux et notamment du fonctionnement de l'accès et de la sortie, il devra répondre du verrouillage des portes et du fonctionnement de l'alarme. En cas de négligence, il aura à supporter les dépenses liées au rétablissement de la mise en sûreté. Toujours en cas de livraison de nuit, le cas échéant, les repas de substitution à conserver au froid ne doivent pas être déposés dans un local non réfrigéré sous peine d'être remplacées par le prestataire, à ses frais.

Pour s'adapter aux circonstances calendaires particulières (jours fériés par exemple) et aux fermetures occasionnelles d'établissements (congés, grèves ...), le prestataire devra adapter ce programme de livraisons, en concertation avec la Direction de la petite enfance.

La prestation doit être assurée en toutes circonstances hors cas de grève des personnels des crèches ou de circonstances impérieuses telles que définies à l'article 12.

Avant le démarrage de la prestation et après la notification du marché, le titulaire devra proposer pour validation de la Direction de la Petite enfance un planning de livraison avec des tranches horaires prévisionnelles de façon à assurer la prestation quotidienne et une limitation des kilomètres parcourus.

15.3. Conditions de livraison

Les livraisons seront effectuées dans le strict respect de la commande tant qualitativement que quantitativement et seront déposées à l'intérieur des locaux pour être réceptionnées et contrôlées par le responsable d'établissement ou son représentant au moment de la livraison ou le lendemain en cas de livraison de nuit.

Toute livraison non conforme à ces prescriptions peut être refusée. En cas de livraison sur palettes, le titulaire est tenu de procéder à leur évacuation.

15.4. Le bordereau de livraison

Toute livraison est assortie d'un bordereau de livraison (B.L.), en 2 exemplaires autocopiants, mentionnant obligatoirement :

1. Un numéro d'identification,
2. Le numéro de la commande
3. La date, l'heure et le lieu de livraison,
4. La nature exacte de la livraison,
5. Les caractéristiques des marchandises,
6. La DLC ou la DLUO
7. La date prévisionnelle de la consommation
8. La température du camion,

L'original du bon de livraison est remis au responsable de l'établissement destinataire (ou à son représentant) et le double rendu au livreur après émargement et ajout des observations éventuelles. En cas

de livraison de nuit, le bon de livraison sera laissé dans une bannette à disposition par le livreur et rempli par le responsable de l'établissement (ou son représentant).

La date de livraison et toutes les observations utiles sur la livraison seront consignées sur le bon de livraison par le responsable d'établissement ou son représentant. Il sera tenu compte de ce document pour les liquidations des sommes dues à l'entreprise et la gestion des réclamations éventuelles.

Il est bien entendu à ce sujet qu'en vertu de sa responsabilité générale, le titulaire fera son affaire personnelle de toutes les réclamations présentées.

15.5. Contrôle de la livraison effectuée par le chauffeur/livreur du prestataire :

Si les chauffeurs/livreurs ont l'obligation de rentrer dans la réserve de la cuisine de l'établissement, ils devront s'équiper de sur-chaussures, à la charge du titulaire.

Contrôle à effectuer par le chauffeur et à noter sur le bon de livraison dans le cas d'une livraison autonome en l'absence du personnel :

- Vérification des quantités, aspect des barquettes et étanchéité des emballages.

Contrôle à effectuer par le chauffeur et à noter sur le bon de livraison en présence du cuisinier :

- Vérification des quantités, aspect des barquettes et étanchéité des emballages.

Toute non-conformité est gérée par le prestataire qui organise une nouvelle livraison au plus tard le matin avant 9h00 du jour de consommation

La Direction de la Petite enfance devra être informée des actions correctives et des mesures préventives mises en place.

Article 16 : Réception et contrôle

Les repas de substitution sont réceptionnés et contrôlés par le responsable d'établissement ou son représentant au moment de la livraison ou le matin de la livraison de 18h30 à 7h30.

Une vérification immédiate portera sur :

- l'état et le nombre de barquette/ colis
- la salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule et la propreté du personnel pourront être contrôlés
- le cas échéant, le respect des températures du transport frigorifique.

Une vérification dans les 24h suivant la réception portera sur :

- le conditionnement et l'emballage
- toutes les mentions figurant sur les étiquetages dont la date limite de consommation (DLC ou DLUO).

Les vérifications ultérieures interviendront au plus tard 15 jours calendaires après la livraison et porteront sur les vices cachés.

Outre une complétude des informations requises par la réglementation, la qualité de la traçabilité suppose qu'elle figure sur des supports lisibles et propres.

En cas d'erreur sur les quantités livrées, le bordereau est rectifié et transmis au prestataire le jour-même.

Si la quantité livrée est insuffisante ou non-conforme, le prestataire livre d'autres repas de substitution au plus tard lors de la livraison suivante avant 9h le jour de la consommation. Dans le cas contraire, il sera fait application des pénalités prévues par l'article 11 du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.).

Toute livraison pourra être soumise à l'examen d'un spécialiste désigné par la Direction de la Petite Enfance pour un contrôle de qualité. Le prestataire n'en sera informé qu'après, sans qu'il puisse en faire grief à la Ville.

Dans le cas de contrôle urgent, nécessité par une avarie constatée sur la denrée livrée, les agents assermentés des administrations spécialisées seront requis par la direction de la Petite Enfance même en dehors de la présence du prestataire.

Il est rappelé que tout contrôle peut-être effectué sans observer ces dispositions à l'initiative des services contrôlant l'exécution des marchés publics (D.D.P.P.).

Article 17 : préparation

Les repas et gouters livrés sont accompagnés d'un jeu de couvert biodégradable.

Les repas et goûter peuvent nécessiter un réchauffage uniquement par micro-onde. Les gouters sont servis sans réchauffage.

CHAPITRE VII : Normes, agrément sanitaire et obligation de transparence

Article 18 : Rappel de la réglementation en vigueur

Les prestations faisant l'objet du présent marché doivent être conformes à la réglementation en vigueur (normes françaises homologuées ou autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux), portant sur les denrées alimentaires, leur préparation et leur acheminement sur les établissements.

Le titulaire doit mettre en œuvre les mesures sanitaires réglementaires à tous les stades de la préparation et de la livraison des repas.

Il dispose des agréments et autres formalités nécessaires à l'exercice de son activité, notamment dans le cadre de l'exécution du présent marché. S'il y avait défaillance de sa part, l'intégralité des dommages et frais encourus par la personne publique serait à sa charge exclusive.

Le titulaire informera la direction de la Petite Enfance des actions mises en œuvre pour le respect de la méthode HACCP, au sein de son entreprise.

En outre, le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires communautaires et nationales en vigueur, applicables aux denrées alimentaires, et notamment :

- Les normes AFNOR ;
- Les articles L 221-1 à L 225-1 du code de la consommation concernant la sécurité générale des produits ;
- Le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Le règlement 852/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement 853/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Le règlement CE n° 2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- L'arrêté du 19 mai 2020 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et au transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale ainsi que les denrées animales en contenant.

Pour l'ensemble des repas fournis dans le cadre du présent marché, il appartient au titulaire du marché de vérifier la conformité, au regard de la réglementation en vigueur, du processus de transformation et des procédés de livraison.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Le titulaire s'assure de la conformité des denrées alimentaires utilisées à la réglementation en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou leurs dérivés, au regard notamment du Règlement (CE) n° 298/2008 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et au règlement 1830/2003/CE relatif à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et à la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Le titulaire certifie connaître les dispositions réglementaires en vigueur quant aux informations à communiquer (étiquetage) et **s'engage à fournir des repas ne contenant pas d'organismes génétiquement modifiés (O.G.M.).**

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables et notamment :

- la loi du 1er août 1905 instaurant une obligation générale de conformité et de contrôle et la répression des délits de fraude, falsification, tromperie...
- la loi du 21 juillet 1983 relative à la sécurité du consommateur.

Dans le cadre d'une transparence du contrat, le titulaire s'engage à fournir :

- les références et agréments du laboratoire agréé avec lequel il travaille,
- les agréments délivrés par les services vétérinaires et la date de leur délivrance ainsi que toute modification de ces agréments survenue au cours des périodes d'exécution du marché,
- les comptes rendus de visites effectuées par la Direction de la Protection des Populations dans ses entrepôts et auprès de ses fournisseurs,
- les injonctions faites par les différentes administrations intervenantes (qui seront scrupuleusement respectées pour la partie lui incombant),
- les documents réalisés pour le suivi des températures (stockage, transport),
- les documents de traçabilité des produits (bon de livraison, fiches techniques, etc.).

Il assure également, sous sa propre responsabilité, la surveillance du personnel, des locaux, des denrées, des équipements et des véhicules affectés ou utilisés dans le cadre de ce marché.

Lorsque des doutes existent sur certains produits ou en cas de crises alimentaires ou alertes (exemple : dioxine, salmonelle, listeria, E.S.B., ...) ou en cas de présence d'allergène, il doit immédiatement informer la Direction de l'Enfance, des mesures mises en œuvre (mise sous séquestre des produits, attestation des fournisseurs...).

Article 19 : Alerte sur la chaîne alimentaire

En cas d'alerte sur la chaîne alimentaire ou sur l'éviction des allergènes pour un ou plusieurs repas livrés ou susceptibles d'être livrés, le titulaire devra immédiatement et impérativement dans les 3 heures suivant le signalement informer la direction de la Petite enfance et les crèches concernées. En cas de fourniture de ces articles, il précise les numéros de lots et donne par produit la liste des établissements livrés ou qui vont être livrés. Le titulaire devra, par ailleurs, produire toute information permettant une coordination efficace entre les différents acteurs, caractériser le degré d'urgence de l'anomalie et préciser les mesures qu'il met en place.

En outre, les contacts du titulaire en cas d'alerte sur la chaîne alimentaire seront précisés dans le mémoire technique.

En cas d'absence de réactivité de la part du titulaire, le marché pourra être résilié dans les conditions prévues à l'article 8 du présent CCAP.

Article 20 : Communication et suivi d'exécution du marché

20.1. Communication des menus

Le titulaire dispose ou se dote d'outils permettant de communiquer les menus aux représentants légaux et aux crèches.

Le titulaire doit transmettre au préalable et faire valider auprès de la Ville toutes ses actions de communication en direction des usagers.

Toutes ces informations et supports sont à présenter par le titulaire sous un délai de 5 jours ouvrés à compter de la validation des menus par la commission des menus et validés par la Ville avant diffusion.

20.2. Transparence sur la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas de substitution

Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires pour assurer une transparence totale sur les denrées utilisées pour la fabrication des repas de substitution. :

- par l'identification claire et précise par composante sur les menus communiqués par le titulaire des marqueurs durables au sens des Loi Egalim et Climat & résilience (Bio, Label rouge, AOP/AOC...) et circuits courts.
- par l'affichage et l'étiquetage de l'origine des viandes : conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022, modifiant le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, le titulaire se doit d'assurer depuis le 1er mars 2022 l'étiquetage de l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, de porc, de volaille, d'agneau et de mouton. Cette indication de l'origine doit, conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, être portée « à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support ».
- par la communication à la Ville des données permettant la mise en ligne annuelle sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr du bilan chiffré de la mise en œuvre des obligations prévues par la Loi ; les données sont à communiquer au plus tard 10 jours ouvrés avant la date butoir de télé-déclaration telle qu'imposée par les pouvoirs publics.
- Un bilan statistique trimestriel/ annuel du nombre de menus et goûters commandés par type
- les réclamations aux fournisseurs, les difficultés rencontrées ainsi que les actions correctives mises en oeuvre;
- un bilan annuel des denrées issues de l'agriculture biologique utilisées pour l'élaboration des repas par valeur d'achat.
- un bilan annuel des produits labellisés (autres que le label biologique) utilisées pour l'élaboration des menus par valeur d'achat.
- un bilan annuel des produits en circuits court utilisées pour l'élaboration des repas par valeur d'achat.
- par la transmission sur simple demande de la Ville de tout élément (justificatif fournisseur, bon de production...) permettant une traçabilité pleine et entière

20.3 Communication avec la Ville

Le titulaire est dans l'obligation d'informer la Ville en tant que de besoin au moment de l'exécution du marché :

- sur toute modification réglementaire et actualisations intervenant dans le champ de la restauration collective pouvant la concerner,
- sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les jeunes enfants.

Ainsi à titre d'exemple, le titulaire doit porter à la connaissance de la Ville :

- toutes instructions reçues de la Direction Départementale de la Protection des Populations ou de la Direction Départementale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes en vue notamment de retirer de la vente certains produits ou d'en vérifier l'origine ou la composition.
- le résultat des recherches ou d'enquêtes sur la qualité hygiénique ou nutritionnelle de l'alimentation publiées dans des revues professionnelles et qui énoncent des recommandations en matière d'alimentation des jeunes enfants.

20.4. Le suivi de l'exécution du marché

- Le bordereau de livraison est le support principal de consignation des constats, remarques ou réclamations portant sur l'exécution de la prestation prévue au présent CCTP.

- A ce titre, le prestataire doit absolument mettre en place une organisation qui d'une part garantisse l'efficacité de la circulation de l'information ascendante interne et d'autre part permette à la Direction de la Petite enfance d'établir une synthèse des difficultés ou des satisfactions et d'assurer un suivi d'exécution permanent.

- Le suivi d'exécution consiste d'abord par des temps d'échange réguliers dédié tant à l'évocation des problèmes et à leur résolution qu'à la mise en avant des satisfactions ou initiatives profitables à l'exécution du marché.

- Le suivi d'exécution doit ensuite permettre à la direction de la Petite enfance d'appliquer les pénalités prévues au CCAP en s'appuyant sur les bordereaux de livraison et autres supports écrits échangés avec le prestataire.

Annexe 1 : Plan alimentaire sur 4 semaines

Menu bébés					
10 g de pain par jour par enfant		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Protéine	Bœuf mixé	Poisson	Poisson	Volaille mixée
	SV	Œuf dur			Œuf dur
	Soupe légumes	1 légume	2 légumes	4 légumes	3 légumes
	Matière grasse	Huile neutre	Fromage	Fromage	Beurre
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse		Proposée en petites quantités		
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
MARDI	Protéine	Poisson	Œuf dur	Agneau mixé	Poisson
MERCREDI	Protéine	Œuf dur	Égrené	Volaille mixée	Bœuf
	SV		Poisson	Poisson	Poisson
	Soupe légumes	3 légumes	4 légumes	1 légume	2 légumes
	Matière grasse	Beurre	Fromage	Huile neutre	Fromage
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse				
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
JEUDI	Protéine	Veau mixé	Volaille mixée	Poisson	Œuf dur
	SV	Poisson	Œuf dur		
	Soupe légumes	1 légume	3 légumes	1 légume	4 légumes
	Matière grasse	Huile neutre	Beurre	Huile neutre	Fromage

	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse			Proposée en petites quantités	
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
VENDREDI	Protéine	Poisson	Poisson	Œuf dur	Poisson
	SV				
	Soupe légumes	4 légumes	1 légume	2 légumes	1 légume
	Matière grasse	Fromage	Huile neutre	Fromage	Huile neutre
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse	Proposée en petites quantités			
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits

Végétarien C

Œufs	4/20
Poisson	8/20
Volaille	3/20
Viande	4/20
Viande hachée >10 %	1/20

Goûter bébés					
		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers	Yaourt			
	Biscuit	Biscuit			
	Préparation céréalière lactée		Semoule au lait	Céréales infantiles	Floraline au lait
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
MARDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers		Produits laitiers		
	Biscuit		Biscuit		
	Préparation céréalière lactée	Floraline au lait		Floraline au lait	Semoule au lait

	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
MERCREDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers				Yaourt
	Biscuit				Biscuits
	Préparation céréalière lactée	Céréales infantiles	Crème au lait	Crème au lait	
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
JEUDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers			Produits laitiers	
	Biscuit			Biscuit	
	Préparation céréalière lactée	Semoule au lait	Céréales infantiles		Crème au lait
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
 VENDREDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Laitage				
	Biscuit				
	Préparation céréalière lactée	Crème au lait	Floraline au lait	Semoule au lait	Céréales infantiles
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits

Menu moyens					
10g de pain par jour et par enfant		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Entrée découverte		Crudité		
	Protéine	Bœuf	Poisson	Poisson	Volaille
	SV	Œuf			Œuf
	Accompagnement	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent
	Légumineuse		En petite quantité		
	Laitage	Yaourt	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Compote	Compote	Fruit	Fruit
MARDI	Entrée découverte			Féculent	
	Protéine	Poisson	Œuf	Agneau	Poisson
	SV			Œuf dur	

	Accompagne- ment	Légume / Fé- culent	Légume / Fécu- lent	Légume / Fécu- lent	Légume / Féculent
	Légumineuse				En petite quantité
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote	Compote
MERCREDI	Entrée décou- verte				
	Protéine	Œuf	Égrené	Volaille	Bœuf
	SV		Poisson	Poisson	Poisson
	Accompagne- ment	Légume / Fé- culent	Légume / Fécu- lent	Légume / Fécu- lent	Légume / Féculent
	Légumineuse				
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Yaourt
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Entrée décou- verte	Protidique			Cuidité
	Protéine	Veau	Volaille	Poisson	Œuf
	SV	Poisson	Œuf dur		
	Accompagne- ment	Légume / Fé- culent	Légume / Fécu- lent	Légume / Fécu- lent	Légume / Féculent
	Légumineuse			En petite quanti- té	
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Entrée décou- verte				
	Protéine	Poisson	Poisson	Œuf	Poisson
	SV				
	Accompagne- ment	Légume / Fé- culent	Légume / Fécu- lent	Légume / Fécu- lent	Légume / Féculent
	Légumineuse	En petite quantité			
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Végétarien C

Œufs	4/20
Poisson	8/20
Volaille	3/20
Viande non hachée	4/20
Viande hachée >10 %	1/20

Gouter moyens

		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				
	Biscuit / Céréales				
	Pain garni	Pain Fromage			Pain Garni
	Préparation lactée maison			Préparation maison lactée	
	Pâtisserie maison		Pâtisserie maison		
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MARDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers	Produits laitiers			
	Biscuit / Céréales	Biscuit			
	Pain garni		Pain Fromage		
	Préparation lactée maison				Préparation maison lactée
	Pâtisserie maison			Pâtisserie maison	

	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MERCREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers		Produits laitiers		
	Biscuit / Céréales		Biscuit		
	Pain garni	Pain Garni		Pain Fromage	
	Préparation lactée maison				
	Pâtisserie maison				Pâtisserie maison
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers			Produits laitiers	
	Biscuit / Céréales			Céréales	
	Pain garni		Pain Garni		Pain Fromage
	Préparation lactée maison	Préparation maison lactée			
	Pâtisserie maison				
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				Produits laitiers
	Biscuit / Céréales				Biscuit
	Pain garni			Pain garni	
	Préparation lactée maison		Préparation maison lactée		
	Pâtisserie maison	Pâtisserie maison			
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pain Fromage	4/20
Pain Garniture	4/20
Laitage Biscuit / Céréales	4/20
Préparation lactée maison	4/20
Pâtisserie maison	4/20

PLAN ALIMENTAIRE – MENU Grands et grands +

20g de pain par jour et par enfant pour les C / 30g pour les C+		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Entrée	Crudité	Crudité	Cuidité	Crudité
	Protéine	Bœuf	Végétarien – (légumineuse/céréale/légume)	Poisson	Volaille
	SV	Œuf dur			Œuf dur
	Accompagnement	Féculent		Féculent	Féculent
	Laitage	Yaourt	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Compote	Compote	Fruit	Fruit
MARDI	Entrée	Féculent	Féculent	Crudité	Crudité
	Protéine	Poisson	Œuf	Agneau	Végétarien – (légumineuse/céréale/légume)
	SV			Œuf dur	
	Accompagnement	Légume	Légume	Féculent / Légume	
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote	Compote
MERCREDI	Entrée	Crudité	Cuidité	Féculent	Féculent
	Protéine	Œuf	Égrené	Volaille	Bœuf
	SV		Poisson	Poisson	Poisson
	Accompagnement	Féculent / Légume	Féculent	Légume	Légume
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Yaourt
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Entrée	Protidique	Crudité	Crudité	Crudité
	Protéine	Veau	Volaille	Végétarien – (légumineuse/céréale/légume)	Œuf
	SV	Poisson	Œuf		
	Accompagnement	Légume	Féculent / Légume		Féculent / Légume
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Entrée	Crudité	Féculent	Féculent	Cuidité
	Protéine	Végétarien - (légumineuse/céréale/ légume)	Poisson	Œuf	Poisson
	SV				

	Accompagnement		Légume	Légume	Féculent
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Végétarien	4/20
Œufs	4/20
Poisson	4/20
Volaille	3/20
Viande non hachée	4/20
Viande hachée >10 %	1/20

Féculent	6/20	ENTRÉES
Crudité	10/20	
Cuidité	3/20	
Protidique	1/20	

Végétarien	4/20	← 9/20
Féculent	5/20	
Légume	7/20	
Féculent / Légume	4/20	

Gouter grands et grands +					
		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				
	Biscuit				
	Pain garni	Pain fromage			Pain garni
	Préparation lactée maison			Préparation maison lactée	
	Pâtisserie maison		Pâtisserie maison		
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MARDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers	Produits laitiers			
	Biscuit	Biscuit			
	Pain garni		Pain Fromage		
	Préparation lactée maison				Préparation maison lactée

	Pâtisserie maison			Pâtisserie maison	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MERCREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers		Produits laitiers		
	Biscuit		Biscuit		
	Pain garni	Pain garni		Pain fromage	
	Préparation lactée maison				
	Pâtisserie maison				Pâtisserie maison
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers			Produits laitiers	
	Biscuit			Céréales	
	Pain garni		Pain garni		Pain fromage
	Préparation lactée maison	Préparation maison lactée			
	Pâtisserie maison				
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				Produits laitiers
	Biscuit				Biscuit
	Pain garni			Pain garni	
	Préparation lactée maison		Préparation maison lactée		
	Pâtisserie maison	Pâtisserie maison			
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pain Fromage	4/20
Pain Garni	4/20
Laitage / Biscuit	4/20
Préparation maison lactée	4/20
Pâtisserie maison	4/20

Annexe 2 - tableau d'introduction alimentaire

MOIS	LÉGUMES	FÉCULENTS	FRUITS COM-POTES
Septembre	Haricot vert Poireau Carotte Courgette	Semoule fine Floraline Pomme de terre Petites pâtes	Pomme
Octobre	Courges (butternut – potiron – potimarron) Haricot beurre	Patate douce	Poire
Novembre	Épinard Céleri rave	Polenta	Banane
Décembre	Brocoli Chou Romanesco Panaïs	Vermicelle Semoule couscous	Ananas
Janvier	Chou fleur Betterave Artichaut	Quinoa	Kiwi Lait de coco
Février	Chou rouge Champignon Vert de blette	Boulgour	Mangue
Mars	Navet Salsifis	Riz	Framboises
Avril	Légumineuses Oignon		Melon
Mai	Aubergine Tomate Poivron		Fraise
Juin			Abricot Pêche Nectarine

Annexe 3 : liste des établissements d'accueil du jeune enfant

crèches	Adresse	arrondissement	capacité
Amédée AUTRAN	30 Bd. Amédée Autran	7EME	46
ALISIERS	24 Av. des Alisiers	9EME	42
ALPINES	28 ch.de Château Gombert	13EME	42
BARNIERE	15 A Bd. de la Barnière	10EME	30
BAUME	9 Avenue Colgate	9EME	44
BEAUMONT	194 Rue Charles Kaddouz	12EME	42
BEAUVALLON	33 Tr. Rabat Les Baumettes	9EME	50
BELSUNCE	61 Rue Longue des Capucins	1ER	86
BERARD	22 Rue Bérard	5EME	50
BLANCARDE	135 Ch. St Jean du Désert	5EME	35
BON SECOURS	5 Rue Paul Converset	14EME	43
BUSSERINE	48 Bd. Mahboubi Tir	14EME	35
BUTTE DES CARMES	2 Rue des Grands Carmes	2EME	39
CADENAT	5 Rue Jobin	3EME	50
CAILLOLS	9 Av. Louis Malosse	12EME	42
CANET	12 Tr. Mère de Dieu	14EME	59
CAPELETTE	21 Rue des Forges	10EME	59
CASTELLANE	230 Bd. H Barnier St André	15EME	59
CASTELLAS	HLM Le Castellas 11 avenue du castellas	15EME	35
CEYLAN	21 passage Leo Ferré	3EME	42
CHARTREUX	51 Rue François Scaramelli	4EME	59
CHAVE	312 bis Bd Chave	5EME	66
CHUTES LAVIE	39 Rue A.Ribot	4EME	24

CINQ AVENUES	Impasse Fissiaux	4EME	43
CYPRES	47, Avenue St Paul	13EME	35
DORIA	30 Bd. Sakakini	5EME	42
FEDERATION	56 Bd. de la Fédération	4EME	51
LIEUTAUD	66 Cours Lieutaud	6EME	34
MAJOR	9 Rue de l'Observance	2EME	91
MASSALIA	35 Bd. Larousse Le Canet	14EME	45
MAZARGUES	9 Av. Dessautel	9EME	59
MISSION ACTUELLEMENT FERMEE POUR TRAVAUX	11 Rue Mission de France	1ER	50
MONTOLIVET	373 Av. de Montolivet	12EME	45
OLIVES	4 Pl. Léon Foenquinos (Coord GPS : 107 av des poilus)	13EME	35
PEYSSONNEL ACTUELLEMENT FERME POUR TRA- VAUX		3EME	42
PHARO	17,Rue ces Catalans	7 EME	59
PLAN D'AOU	27 Bd. du Cdt Robert Thollon (coord GPS ; 1 place du Plan d'Aou)	15EME	59
POINTE ROUGE	81 Trav. Prat	8EME	44
POMME	17 avenue de la Grogarde	11EME	55
PONT DE VIVAUX	33 Rue François Mauriac	10EME	46
REDON	83 Bd. du Redon La Rouvière	9EME	59
REPUBLIQUE	6, rue Terras	2EME	39
ROSE FRAIS VAL- LON	9, Impasse Ravel	13EME	80
ROSE LE CLOS	23 bd Neuf Résidence Val Plan	13EME	42

ROUCAS BLANC	14 Trav. de la Serre	7 EME	95
ROUET	5, Rue Benedetti	8EME	40
ROY D'ESPAGNE	Allée Yvon Morandat	8EME	30
SAVINE	21 Bd de la Savine	15EME	43
ST GINIEZ	4 Bd. Barral Prolongé	8EME	52
ST JUST COROT	96 Av. Corot	13EME	35
ST JUST PERRIN	41 Bd. Perrin	13EME	42
ST LOUIS	159 Av de St Louis	15EME	43
ST LOUP	63 chemin de la Valbarelle à St Marcel	10EME	47
ST MARCEL	216 Bd. de St Marcel	11EME	42
ST TRONC	225 Bd. Paul Claudel	10EME	32
TIVOLI	66 Cours F. Roosevelt	5EME	39
VALBARELLE	28 Av. Abbé-Lanfranchi	11EME	39
VAUBAN	62 Rue de la Martinique	6EME	56
Halte-garderie des Lices	12 rue des Lices	7EME	24
Crèche mobile			10