

Menus grands de la semaine

Du 03/08 au 07/08 2026



	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08
	Radis et courgettes râpées  sauce crème de ciboulette Salade de riz   tomate poivrons, oignons rouges et petit pois. Sauce au basilic et huile d'olive Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Banane 	Salade de coquillettes  sauce basilic Sauté de bœuf  Poisson blanc  au court bouillon Chou fleur persillé  Yaourt nature  Pêche 	Gaspacho de tomate Oeuf dur  Salade de pommes de terre   et haricots verts sauce fromage blanc à la ciboulette Pastèque	Poivron rouge cuit à l'huile d'olive Poisson blanc  à libanaise Semoule  Saint nectaire  Melon 
GOÛTERS				
	Lait de croissance  Semoule  au lait  à la vanille Pomme 	Lait de croissance  Gâteau aux pommes  Banane 	Lait de croissance  Pain semi-complet   et tomme blanche Pomme 	Lait de croissance  Fromage blanc  et petit beurre Banane 



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

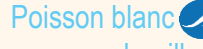


VILLE DE
MARSEILLE

Menus grands de la semaine

Du 10/08 au 14/08 2026



Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
Salade batavia du Gard   Sauté de bœuf  sauce façon gardianne  Œuf dur  Riz de Camargue   Yaourt nature  Melon de l'Aveyron  	Lentilles à l'échalotte   Poisson blanc  sauce aux olives noires et basilic frais Mouliné de panais et fenouil Fromage frais petit moulé Pomme  	Salade de tomate   au basilic Brouillade d'œufs  à l'emmental Courgettes fraîches   persillées Blé  Banane  	Rillette de maquereau et gressin Veau marengo   Poisson blanc  au court bouillon Haricots plats persillés Pomme  	Carottes râpées sauce citronette  Taboulé complet (semoule,  tomates, concombres, poivrons et pois chiches)   Fromage frais St Morêt Pastèque
GOÛTERS				
Lait de croissance  Pain semi-complet   et fromage frais fondu Samos Pomme  	Lait de croissance  Fromage blanc  et biscuits locaux à l'orange   Banane  	Lait de croissance  Pain semi-complet   Et confiture de fraise   Pêche  	Lait de croissance  Semoule  au lait  Au zeste d'orange Abricot  	Lait de croissance  Clafoutis à la nectarine 



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine
Protégée



Nouveauté



Produit de la mer
durable



Produit issu de
l'agriculture biologique



Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



VILLE DE
MARSEILLE

Menus grands de la semaine

Du 17/08 au 21/08 2026



Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08 REPAS FROID	Vendredi 21/08 MENU PROVENÇAL
Concombre sauce ciboulette	Salade d'épeautre sauce basilic frais	Caviar d'artichaut sauce basilic	Gaspacho tomate et poivron rouge	Bruschetta à la bûche de chèvre
Quinoa et dahl de carottes courgettes et lentilles corail	Omelette à l'emmental Tomate à la provençale	Bolognaise de bœuf Poisson blanc sauce tomate	Coquillettes, haricots verts, oignons rouges et poulet aux dès de fromage de brebis	Poisson blanc sauce façon aioli
Pont l'Evêque Pêche	Pomme	Polenta au lait Prune	Œuf dur Abricots	Légumes aioli (chou-fleur, haricots verts et carottes)
GOÛTERS				
Lait de croissance Pizza à la brousse	Lait de croissance Pain semi-complet Et fromage frais petit louis	Lait de croissance Tiramisu au coulis de framboise	Lait de croissance Pain semi-complet Et miel	Lait de croissance Floraline au lait vanillé
Pomme	Banane	Pomme	Banane	Pomme



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



VILLE DE
MARSEILLE

Menus grands de la semaine

Du 24/08 au 28/08 2026



Lundi 24/08	Mardi 25/08 	Mercredi 26/08		
Asperges sauce ciboulette Poisson blanc  sauce safranée Boulgour  Fromage frais tartare nature Pomme  	ANNIVERSAIRE Dips de concombre sauce fromage blanc et menthe   Sauté d'agneau   sauce thym  Œuf dur  sauce thym Riz et ratatouille  Pêche 	Toast tapenade olives vertes  Escalope de dinde  froide en salade Poisson blanc  au court bouillon Salade de brocolis, tomate sauce fromage blanc  et cébette Melon charentais 		
GOÛTERS				
Lait de croissance  Semoule  au lait  à la fleur d'oranger Banane 	Lait de croissance  Gâteau au yaourt  Jus de fruit pur jus 	Lait de croissance  Pain de campagne  et Comté AOP  Banane 		



Label Rouge



Végétarien

En bleu Sans viande



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



VILLE DE
MARSEILLE