

Menus grands de la semaine

Du 01/04 au 03/04/2026



Les Petits Phocéens 2.0
Bien grandir

Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche
Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Bananes, Mandarines, Pomelos, Ananas, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts

		mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
		Salade d'endives et emmental sauce échalotes Tajine d'agneau Œuf dur Semoule de couscous Purée de pommes et ananas	Salade de fenouil sauce aux agrumes Dahl de riz carottes et pois chiches Gouda Banane	Gressin et tapenade verte Poisson blanc sauce aux oignons Blettes béchamel Kiwi
GOÛTERS				
		Lait de croissance Gâteau au yaourt au citron Purée de pommes et ananas	Lait de croissance Petit suisse et palet Breton Pomme	Lait de croissance Pain et confiture de fraise 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 06/04 au 10/04/2026



Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche. Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Bananes, Mandarines, Pomelos, Ananas, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts.

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	10/04/2026 Menu des chefs
FERIE	Taboulé (semoule ) à la menthe	Salade sucrine sauce à la cébette	Œuf dur  façon mimosa (fromage blanc )	Salade coleslaw sauce citronette
	Poisson blanc  sauce citron	Brouillade d'œuf  à l'emmental	Sauté de veau  sauce au thym	Penne  et pois chiche  sauce Basquaise
			<i>S/V Poisson blanc  à la crème</i>	
		Penne Rigate  et champignons de Paris frais à l'ail et persil 	Haricots verts persillés	Haricots beurres persillés
	Gratin de brocoli frais			Emmental
	Ananas	Poire	Banane 	Orange
GOÛTERS				
	Lait de croissance 	Lait de croissance 	Lait de croissance 	Lait de croissance 
	Fromage blanc  et Sablés Marseillais 	Pain  et confiture d'abricots 	Mouna traditionnelle et friandise au chocolat 	Crème au lait  à la vanille
	Pomme 	Melon jaune	Pomme 	Pomme 

-  Label Rouge
-  Végétarien
-  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

Menus grands de la semaine

Du 13/04 au 17/04/2026



Vertical text on the left side of the page.

13/04/2026 Repas INDIEN Menu des chefs				
des chefs	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Salade de carottes blanc et menthe Riz aux lentilles corail Haricots plats, ananas, lait de coco et colombo Purée de pommes et mangue	Salade de pommes de terre olives vertes Chou-fleur Mimosa (Œuf dur, chou-fleur et sauce béchamel) Ananas	Caviar d'artichaut au pesto Lasagne de bœuf Lasagne de Poisson blanc	Salade batavia sauce citronnette et d'œufs de Comté Escalope de dinde sauce Italienne Œuf dur sauce Italienne Duo de patate douce et haricots beurre Poire	Pizza emmental Poisson blanc sauce Antiboise Epinards à la crème fraîche Orange
GOÛTERS				
Lait de croissance Gâteau de semoule et fleur d'oranger Pomme	Lait de croissance Pain et tomate de Trièves Pomme	Lait de croissance Brousse au miel et madeleine longue Pomme	Lait de croissance Pain et beurre Pomme	Lait de croissance Floraline au lait vanillé Pomme

- Label Rouge
- Produit local
- Produit de la mer durable
- Végétarien
- Appellation d'Origine Protégée
- Produit issu de l'agriculture biologique
- En bleu Sans viande
- Nouveauté
- Diversification

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Menus grands de la semaine

Du 20/04 au 24/04/2026



Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche. Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Bananes, Mandarines, Pomelos, Rhinanas, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts.

20/04/2026 Repas INDIEN					
Menu des chefs	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026	
Salade de carottes sauce fromage blanc et menthe Riz aux lentilles corail Haricots plats, ananas, lait de coco et colombo Purée de pommes et mangue	Salade de pommes de terre x olives vertes Chou-fleur Mimosa (Œuf dur , hou-fleur et sauce béchamel)	Caviar d'artichaut au pesto Lasagne de bœuf <i>Lasagne de Poisson blanc</i>	Salade batavia sauce citronnette et dès de Comté Escalope de dinde sauce Italienne <i>Œuf dur</i> <i>sauce Italienne</i> Duo de patate douce et haricots beurre	Pizza emmental Poisson blanc sauce Antiboise Epinards à la crème fraîche	
	Ananas	Banane	Poire	Orange	
	GOÛTERS				
	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
Gâteau de semoule et fleur d'oranger	Pain et tomate de Trièves	Brousse au miel et madeleine longue	Pain et beurre	Floraline au lait vanillé	
Pomme	Pomme	Pomme	Pomme	Pomme	

- Label Rouge
- Végétarien
- 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

Menus grands de la semaine

Du 27/04 au 30/04/2026



Les Petits Phocéens 2.0
Bien grandir

Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche
Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Bananes, Mandarines, Pomelos, Ananas, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts

28/04/2026 ANNIVERSAIRE				
27/04/2026 MENU PROVENCAL	Menu des chefs	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Melon jaune</p> <p>Poisson blanc sauce façon aïoli (fromage blanc)</p> <p>Légumes aïolis (Pommes de terre carottes , haricots verts et chou fleur)</p> <p>Melon Jaune</p>	<p>Salade de radis et chou rouge à l'orange</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Œuf dur</p> <p>Navets, carottes , tomates et pommes de terre</p> <p>Orange</p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p>Filet de poulet sauce basquaise</p> <p>Poisson blanc sauce basquaise</p> <p>Gratin de chou Romanesco</p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Endives sauce au miel</p> <p>Soupe au pistou (carottes , courgettes , haricots plats, haricots blancs et coquillettes)</p> <p>Livarot</p> <p>Kiwi</p>	<p>FERIE</p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance</p> <p>Crème façon tiramisu à la confiture de pêche</p> <p>Pomme</p>	<p>Lait de croissance</p> <p>Gâteau au yaourt et jus de pomelos</p>	<p>Lait de croissance</p> <p>Pain de campagne et edam</p> <p>Banane</p>	<p>Lait de croissance</p> <p>Rose des neiges</p> <p>Pomme</p>	



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