

# Menus grands de la semaine

Du 1er au 05 juin 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 approuvés sont : Pommes, Bananes, Mandarines, Pomelos, Rhinanas, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts.

01/06/2026	REPAS	03/06/2026	MENU PIQUE	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
FROID	mardi 2 juin 2026	NIQUE SORTIE		Espagne	Menu des chefs et repas froid
Salade de blé , concombre au filet de poulet <i>Salade de blé , concombre et œuf dur </i>  sauce Tzatziki et menthe fraîche   Fromage fondu Kiri   Banane	Salade batavia et radis à l'huile d'olive Polenta  et sauce chili aux haricots rouges   Carottes  persillées  Camembert  Purée de pomme  et pêche	Gressin et Caviar d'aubergines  Pdt cubes (cuite s/vide), œuf dur, courgettes râpées, pois chiche et     Comté  Melon Charentais	Gaspaccho de tomate  Tortilla (œuf  et pommes de terre  ) emmental    Courgettes fraîches  persillées   Poire	Velouté de potiron  Taboulé géant au poisson blanc  (semoule , tomate , concombre, poivron)   Fromage frais Tartare nature   Pomme	
GOUTERS					
Lait de croissance  Pain semi-complet  et pâte à tartiner au chocolat noir  Pêche	Lait de croissance  Semoule  au lait  à la fleur d'oranger  Pomme	Lait de croissance  Yaourt nature des Alpes  et madeleine  Banane	Lait de croissance  Pain semi-complet  et cantal AOP  Pomme	Lait de croissance  Fromage blanc  et Boudoir  Pastèque	



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 8 au 12 juin 2026



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

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	10/06/2026	Menu	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Menu des chefs		de nos producteurs			
Carottes râpées  sauce citronnette	Pommes de terre  à la ciboulette	Salade de tomate cœur de bœuf à l'huile d'olive	Rillettes de sardines au fromage frais Saint Moret à la ciboulette et gressin	Salade sucrine aux oignons rouges	Sauté de veau cocotte
Sauté de bœuf  sauce aux olives vertes	Poisson blanc  sauce crème d'échalote	Brouillade d'œuf  à l'emmental	Sauté de veau cocotte	Semoule couscous  et pois chiches	
<i>Ceuf dur</i>			<i>Poisson blanc</i> au court bouillon	Courgettes fraîches  la menthe	
Riz	Mouliné de panais et carottes	Penne Rigate	Haricots plats persillés	Saint Nectaire	Ananas
Yaourt nature	Fromage frais Petit moulé	Ratatouille fraîche	Pomme		
Purée de pomme  et mangue	Pomme	Melon Charentais			
GOUTERS					
Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
Pain semi complet  et fromage frais chanteneige	Fromage blanc  et biscuits sablés de Retz	Pain semi complet  confiture d'abricots	Semoule  au lait  au zeste d'orange	Cookie	
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

# Menu des crèches de la Ville de Marseille



















































# Menus grands

## de la semaine

Du 15 au 19 juin 2026



Les  
**Petits  
Phocéens 2.0**  
Bien grandir

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026 MENU PROVENCAL
Pastèque Quinoa  , lentilles vertes  et petits légumes  aux épices  Pont l'Evêque  Abricots 	Salade d'épeautre  sauce basilic frais Omelette à l'emmental  Tomates à la Provençale   Pomme  	Caviar d'artichaut Bolognaise de bœuf  Poisson blanc  sauce tomate Coquillettes  et emmental Nectarine 	Courgettes râpées  , cébette et dès de fromage de brebis Escalope de dinde  sauce basquaise Œuf dur  sauce aux oignons Poêlée de pommes de terre   et champignons de Paris Pomme  	Pissaladière Poisson blanc  sauce provençale Tian de légumes ( courgettes   aubergines, tomates   , oignons )  Tomme noire Fraise  
GOUTERS				
Lait de croissance  Quatre-quarts Pomme  	Lait de croissance  Pain semi complet  et fromage frais Petit Louis Banane 	Lait de croissance  Floraline au lait  vanillé Pomme  	Lait de croissance  Pain semi-complet   et beurre  Banane 	Lait de croissance  Fromage blanc  et madeleine longue 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 22 au 26 juin 2026



lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026 ANNIVERSAIRE	24/06/2026 du Mois	Pain	jeudi 25 juin 2026 Menu des chefs	vendredi 26 juin 2026 Vive l'été
Betteraves sauce au fromage blanc	Concombre sauce ciboulette dès de brebis	Salade de penne  aux olives vert		Salade de tomates	Pizza emmental
Paëlla au poisson blanc	Sauté d'agneau  sauce curry	Cuisse de poulet rôti		Chili sin Carne au blé	Ceuf dur
	Ceuf dur  sauce curry	Poisson blanc  au court bouillon			Poêlée de courgettes  au basilic, olives noires
Riz	Boulgour	Chou Romanesco au basilic		Haricots verts persillés	
	Carottes  persillées	Comté Aop		Emmental	
Pomme	Nectarine	Banane		Pomme	Abricots
GOUTERS					
Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance		Lait de croissance	Lait de croissance
Pain perdu	Gâteau au yaourt	Pain du mois à l'épautre  et fromage frais St Bricet		Fromage blanc  et céréales	Pain semi-complet  confiture de fraises
Banane	Jus de fruit local	Pomme		Fraises	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

# Menus grands de la semaine

Du 29 au 30 juin 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, Pêches, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts

lundi 29 juin 2026		mardi 30 juin 2026					
Pastèque		Champignons de Paris sauce citronette					
Filet de poulet sauce colombo		Spirali  aux épinards, pois chiche  et crème de mascarpone					
<i>Œuf dur  sauce colombo</i>							
Purée de pommes de terre							
Fromage fondu crème de brebis							
Pomme		Melon Charentais					
GOUTERS							
Lait de croissance		Lait de croissance					
Pain semi-complet  et miel IGP		Crème au lait  à la cannelle					
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