

# Menus grands

de la semaine

Du 04/05 au 08/05/2026



Lundi 04 Menu des chefs	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07 Repas fermier	Vendredi 08
<p><b>Salade de tomates et dès de brebis</b></p> <p><b>Escalope de Dinde</b>  sauce aux oignons confits</p> <p><b>Œuf dur</b>  sauce aux oignons</p> <p><b>Purée de pomme de terre</b> </p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Concombre sauce au basilic</b></p> <p><b>Lasagne</b>  végétarienne ( petits pois, épinards, et tomate)</p> <p></p> <p><b>Banane</b> </p>	<p><b>Salade d'épeautre</b>  sauce cebette</p> <p><b>Bœuf Mode</b> </p> <p><b>Poisson blanc</b>  au court bouillon</p> <p><b>Carottes persillées</b> </p> <p><b>Yaourt nature</b> </p> <p><b>Ananas</b></p>	<p><b>Salade Iceberg, dès de brebis sauce échalotte</b></p> <p><b>Gratin d'œuf dur</b>  , patates douces et champignons frais </p> <p><b>Purée de pommes</b>  et mangue</p>	<p><b>FERIE</b></p>
GOUTERS				
<p><b>Lait de croissance</b> </p> <p><b>Pain</b>   et gelée de groseille</p> <p><b>Banane</b> </p>	<p><b>Lait de croissance</b> </p> <p><b>Riz</b>   au lait vanillé</p> <p><b>Melon</b> </p>	<p><b>Lait de croissance</b> </p> <p><b>Quatre-quart</b></p> <p><b>Pomme</b> </p>	<p><b>Lait de croissance</b> </p> <p><b>Pain au seigle</b>   et Maroilles </p> <p><b>Pomme</b> </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

# Menu des crèches de la Ville de Marseille





























# Menus grands

## de la semaine

Du 11/05 au 15/05/2026



Les  
**Petits  
Phocéens 2.0**  
Bien grandir

Lundi 11	Mardi 12 Menu des chefs	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Salade d'orange et pamplemousse à la menthe</b> <b>Sauté de bœuf</b>  <b>Sauce herbe de provence</b> <b>Œuf dur</b>  <b>Semoule de couscous</b>  <b>Yaourt nature</b>  <b>Pomme</b>  	<b>Toast croque crèche</b> <b>Poisson blanc</b>  <b>sauce aneth</b> <b>Epinards</b> <b>Fraises</b>  	<b>Salade de courgettes à la ciboulette</b>   <b>Œuf dur</b>  <b>Tomates à la provençale</b> <b>Blé</b>  <b>Fromage frais tartare nature</b> <b>Poire</b>	<b>FERIE</b>	
<b>GOUTERS</b>				
<b>Lait de croissance</b>  <b>Pain</b>   <b>et Munster</b>  <b>Banane</b> 	<b>Lait de croissance</b>  <b>Petit suisse</b>  <b>et biscuits locaux</b>   <b>Pomme</b>  	<b>Lait de croissance</b>  <b>Pain</b>   <b>et miel IGP</b> <b>Banane</b> 		



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 18/05 au 22/05/2026



Les  
**Petits  
Phocéens 2.0**  
Bien grandir

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20 Menu des chefs	Jeudi 21	Vendredi 22
<b>Chou chinois et dès de fromage de brebis</b> <b>Boulgour  et dahl de lentilles </b>  <b>Courgettes persillées  </b> <b>Purée de pommes  </b>	<b>Salade de riz  au basilic</b> <b>Omelette </b> <b>Purée de carottes  </b> <b>Banane </b>	<b>Salade de poivrons au cumin</b> <b>Egrené de bœuf  aux olives vertes </b> <b>Poisson blanc au court bouillon </b> <b>Gratin dauphinois  </b> <b>Poire</b>	<b>Salade de tomate et dès de cantal </b> <b>Escalope de dinde  , sauce aux épices douces</b> <b><i>Cœuf dur  , sauce aux épices douces</i></b> <b>Duo de patate douce et haricots beurre</b> <b>Pomme  </b>	<b>Salade de spirale  et emmental</b> <b>Poisson blanc  sauce italienne</b> <b>Ratatouille fraîche  </b> <b>Fraises  </b>
GOUTERS				
<b>Lait de croissance </b> <b>Gâteau à la fleur d'oranger</b> <b>Ananas</b>	<b>Lait de croissance </b> <b>Pain   , fromage frais chanteneige </b> <b>Pomme  </b>	<b>Lait de croissance </b> <b>Faiselle , biscuits de Retz</b> <b>Melon </b>	<b>Lait de croissance </b> <b>Pain   et chocolat noir</b> <b>Banane </b>	<b>Lait de croissance </b> <b>Floraline au lait </b> <b>Pomme  </b>



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

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, Rhinans, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



VILLE DE  
MARSEILLE

# Menus grands

de la semaine

Du 25/05 au 29/05/2026



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, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Menu Provençal	Jeudi 28 Menu des chefs	Vendredi 29
FERIE	Melon Charentais	Pissaladière	Dips de concombre sauce fromage blanc et menthe	Salade de blé  à l'échalote
	Sauté d'agneau  curry et coco	Filet de poulet  sauce basquaise	Couscous de légumes	Omelette  à la tomate
	Œuf dur	Poisson blanc  sauce basquaise	Carottes , navets,  courgettes  et pois chiches	Haricots plats en persillade
	Panais et carottes	Courgettes  en gratin	Pont l'evêque	Fromage frais Rondelé
	Coquillettes  et emmental	Banane	Pomme	Fraises
	Purée de pommes			
<b>GOUTERS</b>				
Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	
Gâteau au yaourt	Pain  et fromage frais petit moulu ail et fines herbes	Yaourt  et céréales maïs corn-flakes nature	Pain  et beurre	
Nectar de kiwi fabrication locale et solidaire	Pomme	Poire	Orange	



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