

Menus grands de la semaine

Du 02/11 au 06/11/2026



Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Endives sauce ciboulette	Œuf dur	MENU DE NOS CUISINIERS	Céleri rave sauce citronette	Développer son odorat
Gratin de floraline aux pois cassés	Epinards à la crème	Egréné de bœuf façon bolognaise	Escalope de dinde sauce crème	Pois chiche sauce fromage frais cantadou aux herbes
Potiron persillé	Velouté d'haricots blancs	Poisson blanc façon bolognaise	Œuf dur sauce crème	Poisson blanc sauce curry
Purée de pommes et bananes	Fromage blanc Pomme	Carottes cuites au cumin	Poelée de courgettes, carottes et champignons de paris en persillade	Haricots plats à l'ail et persil
		Coquillettes et emmental	Purée de pommes de terre	Munster
		Pomme	Poire	Banane
GOÛTERS				
Lait de croissance	Pain semi-complet et fromage frais tartare nature	Fromage blanc et Madeleine	Lait de croissance	Floraline au lait entier
Tarte à la confiture de fraise	Ananas	Banane	Pain semi-complet et brie	vanillé
Pomme			Pomme	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 09/11 au 13/11/2026



Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
<p>Soupe de courge butternut </p> <p>Poisson blanc  sauce citron</p> <p>Blé </p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pomme </p>	<p>MENU DE NOS CUISINIERS</p> <p>Salade d'agrumes à la coriandre fraîche</p> <p>Sauté d'agneau  sauce aux oignons</p> <p> Œuf dur  aux oignons</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p>Purée de pommes </p>		<p>Salade de pommes de terre  à la ciboulette </p> <p>Omelette  à l'emmental</p> <p>Mouliné de carottes  et poireaux </p> <p>Ananas</p>	<p>Salade iceberg sauce aux oignons rouges</p> <p>Riz  aux lentilles vertes à l'indienne </p> <p>Fenouil braisé</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>
GOÛTERS				
<p>Crème au lait entier  au zeste d'orange</p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>Clémentine</p>		<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  et confiture de myrtilles </p> <p>Poire </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Fromage blanc  et céréales </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



VILLE DE
MARSEILLE

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Menus grands de la semaine

Du 16/11 au 20/11/2026



Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
<p>Radis et carottes  sauce fromage blanc  et basilic</p> <p>Cuisse de poulet  sauce tomate</p> <p>Œuf dur </p> <p>Polenta  à l'emmental</p> <p>Banane </p>	<p>Chou chinois à la ciboulette</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Courgettes  carottes,  navet et pois chiche </p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Salade de blé </p> <p>Sauté de bœuf  sauce façon bourguignon</p> <p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Chou Romanesco persillé</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banane </p>	<p>MENU DE NOS CUISINIERS</p> <p>Velouté de butternut  au lait de coco</p> <p>Brouillade </p> <p>Gratin de panais à la Floraline</p> <p>Poire </p>	<p>Soupe de carottes  </p> <p>Poisson blanc </p> <p>sauce safranée</p> <p>Boulgour </p> <p>Camembert </p> <p>Pomme </p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  </p> <p>et gelée de groseille</p> <p>Pomme  </p>	<p>Floraline au lait entier </p> <p>à la cannelle</p> <p>Melon jaune</p>	<p>Cake emmental</p> <p>Jus de tomate</p>	<p>Pain de seigle  et comté </p> <p>Pomme  </p>	<p>Fromage blanc  et biscuit petit beurre</p> <p>Ananas</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

Menus grands

de la semaine

Du 23/11 au 27/11/2026



Lundi 23/11	Mardi 24/11 	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
<p>Pamplemousse</p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>sauce Américaine</p> <p>Œuf dur </p> <p>Langue d'oiseau</p> <p>Yaourt nature des Alpes  </p> <p>Pomme </p>	<p>MENU PROVENÇAL</p> <p>Pichade</p> <p>Poisson  blanc façon aïoli</p> <p>Légumes aïoli (carottes, haricots verts, chou fleur)  </p> <p>Tomme de Trièves </p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de sucrose aux olives noires </p> <p>Omelette  à l'emmental</p> <p>Mouliné de carottes  </p> <p>et poireaux</p> <p>Blé </p> <p>Banane </p>	<p>Rillettes de maquereau</p> <p>Sauté de veau sauce tomate </p> <p>Poisson blanc  sauce tomate</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Patate douce </p> <p>Bûchette de chèvre </p> <p>Pomme </p>	<p>MENU DE NOS CUISINIERS</p> <p>Chou blanc sauce fromage blanc</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Carottes </p> <p>Riz  façon chili (poivrons, tomates, haricots rouges) </p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Banane </p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  </p> <p>et fromage fondu Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Faisselle</p> <p>Biscuit « les sablés Marseillais »  </p> <p>Pomme </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  </p> <p>et miel   </p> <p>Pomme </p>	<p>Boudoir à la crème de marron façon tiramisu</p> <p>Ananas</p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Gâteau au yaourt </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

Menus grands

de la semaine

Du 30/11/2026



Lundi 30/11

Carottes  et panais
râpées sauce citronnette

Bolognaise de lentilles
verte 

Gnocchi au potiron  
gratiné

Purée de pommes  
et bananes 

GOÛTERS

Lait de croissance 
Biscuit sablé vanille du
chef
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



VILLE DE
MARSEILLE

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement