

Menus grands

de la semaine

Du 31/08 au 04/09 2026



Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/03	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09 MENU DES CHEFS
Melon type charentais Sauté de bœuf sauce aux oignons Œuf dur Polenta Yaourt nature Banane	Pommes de terre au basilic frais Poisson blanc sauce citron et cerfeuil frais Haricots plats Saint nectaire Pomme	Tomates en salade sauce crème de société Œuf dur Salade de penne rigate (penne tomates, poivrons, échalotes, persil et olives vertes) Pêche	Houmous d'haricots rouges au miel et curry Sauté de veau façon blanquette Poisson blanc sauce crème Chou Romanesco Dès de brebis Pomme	Carottes râpées sauce citronnette Riz, lentilles corail et courgettes persillées Fromage frais St Moret Melon
GOÛTERS				
Lait de croissance Pain semi complet et fromage fondu Samos Pomme	Lait de croissance Petit suisse et biscuit sablé de Retz Pastèque	Lait de croissance Pain semi-complet et confiture d'abricot Pomme	Lait de croissance Semoule au lait au zeste d'orange Banane	Lait de croissance Gâteau au yaourt au citron 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 07/09 au 11/09 2026



Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Fenouil et carottes râpées  sauce citronette Quinoa, lentilles vertes  et petit pois aux épices douces St Paulin Pomme 	Salade de blé  sauce pesto Œuf dur  Courgette et tomate à l'étouffée  Fromage blanc  Nectarine	Caviar d'aubergines  Bolognaise de bœuf  Poisson blanc  sauce tomate Purée de pommes de terre  Emmental Raisin 	Concombre sauce tzaziki et dès de fromage de brebis Escalope de dinde  sauce aux champignons de Paris Œuf dur  sauce aux champignons de Paris Patate douce et panais persillés Orange	MENU DES CHEFS Salade de coquillettes  basilic et cantal  Poisson blanc  sauce italienne Haricots verts persillés Pastèque
GOÛTERS				
Lait de croissance  Dessert myrtille façon tiramisu Banane 	Lait de croissance  Pain semi-complet  et fromage frais petit louis Pomme 	Lait de croissance  Fromage blanc  et madeleine longue Banane 	Lait de croissance  Pain semi-complet  et beurre  Pomme 	Lait de croissance  Semoule  au lait  vanillé 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 14/09 au 18/09 2026



Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09 REPAS TOSCANO	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09 MENU DES CHEFS
Chou-fleur sauce Antiboise Poisson blanc  sauce safranée Riz de Camargue  Fromage blanc  Pêche	Salade sucrine sauce ciboulette Sauté d'agneau  aux herbes de Provence  Euf dur  Boulgour  Champignons de Paris à l'ail et persil Fromage frais petit moulé Purée de pommes  et ananas	Salade de spirallis  couleurs au pesto Escalope de dinde  sauce façon Toscane (crème à l'ail et mélange italien) Poisson blanc  sauce façon Toscane Tomates au four Crème de brebis Raisin 	Chou râpé aux morceaux de pommes  Soupe au pistou (carottes , courgettes ) haricots verts, coquillettes  et haricots blanc) Brie pointe Pomme 	Salade de pommes de terre  aux olives verts Ouf dur  Epinards à la béchamel gratinée Kiwi
GÔUTERS				
Lait de croissance  Crème pain d'épices Pomme 	Lait de croissance  Gâteau au yaourt Banane 	Lait de croissance  Pain semi-complet  et fromage frais rondelé Pomme 	Lait de croissance  Fromage blanc  et céréales Banane 	Lait de croissance  Pain semi complet  et pâte à tartiner au chocolat noir 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 21/09 au 25/09 2026



Lundi 21/09 	Mardi 22/09	Mercredi 23/09 	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
MENU ESPAGNE		MENU PROVENÇAL		
Salade de tomates et concombre sauce cumin et coriandre Paëlla au poulet  Paëlla au poisson  Bûchette de chèvre Melon jaune 	Betteraves au fromage blanc et aux herbes Couscous végétal Semoule  carottes  courgettes,  navets, pois chiche Pomme 	Toasts de tapenade verte Sauté de bœuf  sauce façon daube Œuf dur  Carottes persillées  Yaourt fermier des alpes  Raisin 	Pastèque Tortilla (œuf  pommes de terre  et poivrons rouges Blettes à la crème Faisselle Poire	Caviar d'artichaut au fromage frais St Moret Poisson blanc  au court bouillon Semoule  sauce crème champignons Banane 
GOÛTERS				
Lait de croissance  Pain semi-complet  et confiture de fraises  Raisin 	Lait de croissance  Crème au lait  à la vanille Banane 	Lait de croissance  Gâteau aux framboises Jus de fruits de l'association locale 	Lait de croissance  Pain du mois  de campagne et cantal  Pomme 	Lait de croissance  Fromage blanc  et petit beurre  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