

Menus grands

de la semaine

Du 01/07 au 03/07 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

	Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07
	Salade de coquillettes  sauce basilic  Bœuf mode Poisson blanc   au court bouillon Carottes  Yaourt nature  Pomme  	Gaspacho de tomate Œuf dur  Salade de pommes de terre   et haricots verts à la ciboulette et olives noires Petit suisse  Pastèque	Poivron rouge cuit à l'huile d'olive Poisson blanc  à l'orientale Semoule  Saint nectaire  Melon  
	GOÛTERS		
	Lait de croissance  Gâteau aux pommes  Banane 	Lait de croissance  Pain semi-complet   et tomme blanche Pomme  	Lait de croissance  Fromage blanc  et petit beurre Banane



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 06/07 au 10/07 2026





Lundi 06/07

Salade batavia du gard aux
oignons rouges

Sauté de bœuf  sauce
aux olives vertes

 **Ouf dur**


Riz de Camargue 

Yaourt nature 

Melon de l'Aveyron 

Mardi 07/07

Lentilles à l'échalotte 


Poisson blanc 
au court bouillon


Mouliné de panais et
fenouil


Fromage frais petit moulé

Pomme 

Mercredi 08/07

Salade de tomate 
au basilic

Brouillade d'œufs 
à l'emmental

Courgettes fraîches 
persillées

Blé 

Banane


Jeudi 09/07

Rillette de maquereau et
gressin


Veau marengo 



Poisson blanc 
au court
bouillon

Haricots plats persillés

Pomme 

Vendredi 10/07


Carottes râpées sauce
citronette 


Taboulé complet (semoule, 
tomates, concombres, poivrons
et pois chiches) 

Fromage frais St Morêt


Pastèque

GOÛTERS


Lait de croissance 


Pain semi-complet 
et
fromage frais fondu Samos



Pomme 

Lait de croissance 


Fromage blanc 
et biscuits
locaux à l'orange 

Banane 


Lait de croissance 


Pain semi-complet 
Et confiture de fraise 


Pêche 

Lait de croissance 

Semoule 
au lait 
Au zeste d'orange

Abricot 

Lait de croissance 

Clafoutis à la nectarine 



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

Menus grands

de la semaine

Du 13/07 au 17/07 2026



Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
<p>Concombre sauce ciboulette</p> <p>Quinoa et dahl de carottes courgettes et lentilles corail</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Pêche</p>	<p>FERIE</p>	<p>Caviar d'artichaut Bolognaise de bœuf</p> <p>Poisson blanc sauce tomate</p> <p>Polenta au lait</p> <p>Prune</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Gaspacho tomate et poivron rouge</p> <p>Coquillettes, haricots verts, oignons rouges et poulet aux dès de fromage de brebis</p> <p>Oeuf dur</p> <p>Abricots</p>	<p>MENU PROVENCAL</p> <p>Bruschetta à la buche de chèvre</p> <p>Poisson blanc sauce façon aioli</p> <p>Légumes aioli (chou-fleur, haricots verts et carottes)</p> <p>Fraise</p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance</p> <p>Pizza à la brousse</p> <p>Pomme</p>		<p>Lait de croissance</p> <p>Tiramisu au coulis de framboise</p> <p>Pomme</p>	<p>Lait de croissance</p> <p>Pain semi-complet</p> <p>Et miel</p> <p>Banane</p>	<p>Lait de croissance</p> <p>Floraline au lait vanillé</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



















































Menus grands

de la semaine

Du 20/07 au 24/07 2026



Lundi 20/07	Mardi 21/07  ANNIVERSAIRE	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07 REPAS FROID
Asperges sauce ciboulette Poisson blanc  sauce safranée Boulgour  Fromage frais tartare nature Pomme  	Dips de concombre sauce fromage blanc et menthe   Sauté d'agneau  sauce thym  Œuf dur  sauce thym Riz et ratatouille  Pêche 	Toast tapenade olives vertes  Escalope de dinde  froide en salade Poisson blanc  au court bouillon Salade de brocolis, tomate sauce fromage blanc  et cébette Melon charentais 	Salade de tomate noire de Crimée à l'huile d'olive   Chili sin carne à l'épeautre  et haricots rouges et courgettes  Camembert Pomme  	Salade de patate douce sauce echalotte Œuf dur  en salade Salade haricots verts aux olives  et huile d'olive Emmental Abricots 
GOÛTERS				
Lait de croissance  Semoule  au lait  à la fleur d'oranger Banane  	Lait de croissance  Gâteau au yaourt  Jus de fruit pur jus 	Lait de croissance  Pain de campagne  et Comté AOP  Banane  	Lait de croissance  Fromage blanc  Et céréales Fraises	Lait de croissance  Pain semi-complet   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

Menus grands









































de la semaine

Du 27/07 au 31/07 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 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
<p>Tomate, pastèque, dès de fromage de brebis</p> <p>Filet de poulet  froid en salade</p> <p> Œuf dur  sauce italienne</p> <p>Salade de riz   aux oignons</p> <p>Pomme  </p>	<p>Radis et courgettes râpées</p> <p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Salade de pâtes  légumineuses et petits légumes  </p> <p>Fromage frais petit moulé ail fines herbes</p> <p>Banane  </p>	<p>Salade de pommes de terre  aux olives noires </p> <p>Sauté de bœuf  sauce façon basquaise</p> <p>Poisson blanc  sauce façon basquaise</p> <p>Tian de légumes </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Melon de cavailon </p>	<p>Melon charentais</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Poisson blanc </p> <p>Salade de féculents et légumes à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison</p>	
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet   et confiture d'abricot  </p> <p>Banane  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Semoule  au lait   À la vanille</p> <p>Pomme  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Gâteau au citron </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