

Menus moyens de la semaine

Du 03/08 au 07/08 2026



	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08
	Poisson blanc  au court bouillon Salade de riz  tomate, poivron, oignon rouge et petits pois. Sauce basilic et huile d'olive Fromage frais petit moulé aux fines herbes Banane 	Sauté de bœuf  aux olives Poisson blanc  au court bouillon Chou fleur persillé  Coquillettes  Yaourt nature  Pêche 	Gaspacho de tomate Ouf dur  Salade de pommes de terre  et haricots verts sauce fromage blanc à la ciboulette Pastèque	Poisson blanc  à la libanaise Courgettes  et poivrons rouges cuit à l'huile d'olive Semoule  Saint nectaire  Melon 
GOÛTERS				
	Lait de croissance Semoule  au lait  à la vanille Pomme 	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 moyens de la semaine

Du 10/08 au 14/08 2026



Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
Sauté de bœuf  sauce gardianne  Euf dur  Riz de Camargue  Mouliné de carottes  Yaourt nature  Melon de l'Aveyron 	Poisson blanc  sauce aux olives noires et basilic frais Mouliné de panais et fenouil Pommes de terre  Fromage frais petit moulé Pomme 	Brouillade d'œufs  à l'emmental Courgettes fraîches persillées  Blé  Banane 	Rillettes de maquereau et gressin Veau marengo   Poisson blanc  au court bouillon Haricots plats persillés Patate douce Pomme 	Poisson blanc  au court bouillon 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 biscuit 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



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 moyens de la semaine

Du 17/08 au 21/08 2026



Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08 REPAS FROID	Vendredi 21/08 MENU PROVENÇAL
Concombre sauce ciboulette Poisson blanc aux épices douces et lait de coco Quinoa et dahl de lentilles corail Duo de carottes et courgettes persillées Pont l'Evêque Pêche	Omelette à l'emmental Tomates à la provençale Epeautre Pomme	Bolognaise de bœuf Poisson blanc sauce tomate Caviar d'artichaut Polenta au lait Prune	Coquillettes, haricots verts, oignons rouges et poulet aux dès de fromage de brebis Œuf dur Abricots	Poisson blanc sauce façon aioli Légumes aioli (chou-fleur, haricots verts et carottes) Pommes de terre Fraise
GOÛTERS				
Lait de croissance Pizza à la brousse Pomme	Lait de croissance Pain semi-complet Et fromage frais petit louis Banane	Lait de croissance Tiramisu au coulis de framboise Pomme	Lait de croissance Pain semi-complet Et miel Banane	Lait de croissance Floraline 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 moyens de la semaine

Du 24/08 au 28/08 2026



Lundi 24/08	Mardi 25/08 ANNIVERSAIRE	Mercredi 26/08		
Poisson blanc sauce safranée Mouliné de carottes haricots verts courgettes betteraves Boulgour Fromage frais tartare nature Pomme	Gressin au fromage frais chanteneige Sauté d'agneau sauce thym Ouf dur sauce thym Riz Ratatouille Pêche	Escalope de dinde froide en salad Poisson blanc au court bouillon Salade de brocolis, tomate sauce fromage blanc et cébette Pâtes potage Melon charentais		
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 compagne et Comté AOP 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