

Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les
**Petits
Phocéens 2.0**
Bien grandir

Menus moyens de la semaine

Du 01/04 au 03/04/2026



		mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
		Tajine d'agneau	Omelette nature	Poisson blanc sauce aux oignons
		Œuf dur		
		Mouliné d'haricots verts	Dahl de riz	Blettes béchamel
		Semoule de couscous	Fenouil persillé	Patate douce
		Emmental	Gouda	
		Purée de pommes et ananas	Banane	Kiwi
GOÛTERS				
		Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
		Gâteau au yaourt au citron	Petit suisse et palet Breton	Pain et confiture de fraise
		Purée de pommes et ananas	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

Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les
**Petits
Phocéens 2.0**
Bien grandir

Menus moyens de la semaine

Du 06/04 au 10/04/2026



lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	10/04/2026 Menu des chefs
FERIE	Poisson blanc sauce citron	Brouillade d'oeuf à l'emmental	Œuf dur façon mimosa (fromage blanc)	Poisson blanc sauce basquaise Haricots beurres persillés Penne et pois chiche Emmental Orange
	Gratin de brocoli frais	Penne Rigate et champignons de Paris frais à l'ail et persil	Sauté de veau sauce au thym <i>S/V Poisson blanc à la crème</i>	
	Semoule couscous		Haricots verts persillés Riz	
	Ananas	Poire	Banane	
GOÛTERS				
	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Fromage blanc et Sablés Marseillais	Pain et confiture d'abricots	Mouna traditionnelle et friandise au chocolat	Crème au lait à la vanille
	Pomme	Melon jaune	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 moyens de la semaine

Du 13/04 au 17/04/2026



13/04/2026 Repas INDIEN Menu des chefs	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026			
Salade de carottes sauce mage blanc et menthe	Chou-fleur Mimosa (Œuf dur , chou-fleur et sauce béchamel)	Lasagne de bœuf	Escalope de dinde sauce Italienne	Poisson blanc sauce Antiboise			
Poisson blanc au court bouillon					Lasagne de Poisson blanc	Œuf dur sauce Italienne	Poisson blanc sauce Antiboise
Riz , lentilles corail, haricots plats, ananas, lait de coco et colombo					Caviar d'artichaut au pesto	Duo de patate douce et haricots beurre	Epinards à la crème fraîche
Pommes de terre						Comté	Spirale et emmental
Purée de pommes et mangue					Ananas	Banane	Poire
GOÛTERS							
Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance			
Gâteau de semoule et fleur d'oranger	Pain et tomate de Trièves	Brousse au miel et madeleine longue	Pain et beurre	Floraline au lait vanillé			
Pomme	Pomme	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

Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les
**Petits
Phocéens 2.0**
Bien grandir

Menus moyens de la semaine

Du 20/04 au 24/04/2026



20/04/2026 Repas INDIEN

Menu des chefs

mardi 21 avril 2026

mercredi 22 avril 2026

jeudi 23 avril 2026

vendredi 24 avril 2026

<p>Salade de carottes sauce fromage blanc et menthe</p> <p>Poisson blanc au court bouillon</p> <p>Riz , lentilles corail, haricots plats, ananas, lait de coco et colombo</p> <p>Purée de pommes et mangue</p>	<p>Chou-fleur Mimosa (Œuf dur , ou fleur et sauce béchamel)</p>	<p>Lasagne de bœuf </p>	<p>Escalope de dinde sauce Italienne</p>	<p>Poisson blanc sauce Antiboise</p>
	<p><i>Lasagne de Poisson blanc</i> </p>	<p><i>Œuf dur</i> <i>sauce Italienne</i></p>	<p>Duo de patate douce et haricots beurre</p>	<p>Epinards à la crème fraîche</p>
	<p>Pommes de terre </p>	<p>Caviar d'artichaut au pesto</p>	<p>Comté </p>	<p>Spirale et emmental</p>
	<p>Ananas</p>	<p>Banane </p>	<p>Poire</p>	<p>Orange</p>

GOÛTERS

<p>Lait de croissance </p>	<p>Lait de croissance </p>	<p>Lait de croissance </p>	<p>Lait de croissance </p>	<p>Lait de croissance </p>
<p>Gâteau de semoule et fleur d'oranger </p>	<p>Pain et tomme de Trièves</p>	<p>Brousse au miel et madeleine longue</p>	<p>Pain et beurre </p>	<p>Floraline au lait vanillé</p>
<p>Pomme </p>	<p>Pomme </p>	<p>Pomme </p>	<p>Pomme </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 moyens de la semaine

Du 27/04 au 30/04/2026



28/04/2026 ANNIVERSAIRE

27/04/2026 MENU PROVENCAL

Menu des chefs

mercredi 29 avril 2026

jeudi 30 avril 2026

vendredi 1 mai 2026

<p>Poisson blanc sauce façon aïoli (fromage blanc) </p> <p>Légumes aïoli (Pommes de terre carottes , brocolis verts et chou fleur) </p> <p>Melon Jaune</p>	<p>Salade de spiralis couleurs </p> <p>Navarin d'agneau </p> <p>Œuf dur </p> <p>Navets, carottes , tomates et pommes de terre </p> <p>Orange</p>	<p>Filet de poulet sauce basquaise</p> <p>Poisson blanc sauce basquaise</p> <p>Gratin de chou Romanesco</p> <p>Boullgour </p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Poisson blanc au court bouillon</p> <p>Soupe au pistou (carottes , courgettes , haricots plats, haricots blancs et coquillettes)</p> <p>Livarot </p> <p>Kiwi</p>	<p>FERIE</p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Crème façon tiramisu à la confiture de pêche</p> <p>Pomme </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Gâteau au yaourt et jus de pomelos </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Pain de campagne et edam </p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Rose des neiges</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