









































# Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les  
**Petits  
Phocéens 2.0**  
Bien grandir

# Menus moyens de la semaine

Du 01 au 05 juin 2026



01/06/2026 REPAS FROID	03/06/2026 mardi 2 juin 2026	MENU PIQUE NIQUE SORTIE	jeudi 4 juin 2026 Espagne	vendredi 5 juin 2026 Menu des chefs et repas froid
<p>Salade de blé  ,concombre au filet de poulet </p> <p><i>Salade de blé  ,concombre et œuf dur </i></p> <p>sauce Tzatziki et menthe fraîche</p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>Banane </p>	<p>Poisson blanc  au court bouillon</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Polenta  et sauce chili aux haricots rouges</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pomme  et pêche </p>	<p>Gressin et Caviar d'aubergines</p> <p>Pdt cubes ( cuite s/vide ),œuf dur, courgettes râpées, pois chiche et olives noires </p> <p>Comté </p> <p>Melon Charentais </p>	<p>Gaspacho de tomate</p> <p>Tortilla ( œuf  et pommes de terre  ) emmental</p> <p>Courgettes fraîches  persillées</p> <p>Poire</p>	<p>Taboulé géant au poisson blanc</p> <p>( semoule , tomates , concombre, poivron )</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Pomme  </p>
GOUTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet   et pâte à tartiner au chocolat noir</p> <p>Pêche</p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Semoule  au lait  à la fleur d'oranger</p> <p>Pomme  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Yaourt nature des Alpes  et madeleine</p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet   et cantal AOP </p> <p>Pomme  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Fromage blanc  et Boudoir</p> <p>Pastèque </p>

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, Pomelos, Rhodons



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 08 au 12 juin 2026



lundi 8 juin 2026 Menu des chefs	mardi 9 juin 2026	10/06/2026 Menu de nos producteurs	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<p>Sauté de bœuf  sauce aux olives vertes</p> <p><i>Cœuf dur</i> </p> <p>Riz </p> <p>Mouliné de carottes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Purée de pomme   et mangue</p>	<p>Poisson blanc  sauce crème d'échalote</p> <p>Mouliné de panais et carottes</p> <p>Pommes de terre  </p> <p>Fromage frais Petit moulé</p> <p>Pomme  </p>	<p>Brouillade d'œuf  à l'emmental</p>  <p>Penne Rigate </p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Melon Charentais  </p>	<p>Rillettes de sardines au fromage frais Saint Moret et à la ciboulette</p> <p>Sauté de veau cocotte </p> <p><i>Poisson blanc</i>  <i>au court bouillon</i></p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Patate douce</p> <p>Pomme  </p>	<p>Poisson blanc  au court bouillon</p> <p>Courgettes fraîches  à la menthe</p> <p>Semoule couscous  et pois chiche </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Ananas</p>
<b>GOUTERS</b>				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi complet  et fromage frais chanteneige</p> <p>Pomme  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Fromage blanc  et biscuits sablés de Retz</p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi complet   et confiture d'abricots  </p> <p>Pomme  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Semoule   au lait  au zeste d'orange</p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Cookie</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
















































# Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les  
**Petits  
Phocéens 2.0**  
Bien grandir

# Menus moyens de la semaine

Du 15 au 19 juin 2026



lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026 MENU PROVENCAL
Pastèque				 Poisson blanc  sauce provençale
Poisson blanc  aux épices douces et lait de coco	Omelette à l'emmental 	Bolognaise de bœuf  <i>Poisson blanc  sauce tomate</i>	Escalope de dinde  sauce basquaise <i>Œuf dur  sauce aux oignons</i>	Tian de légumes ( courgettes  , aubergines, tomates  , oignons )
Quinoa  lentilles vertes  et petits légumes aux épices douces	Tomates à la Provençale  	Caviar d'artichaut	Poêlée de pommes de terre   et champignons de Paris	Pâtes potages 
Pont l'Evêque 	Epeautre 	Coquillettes  et emmental	Fromage de brebis	Tomme noire
Abricots 	Pomme  	Nectarine	Pomme  	Fraise  
GOUTERS				
Lait de croissance 	Lait de croissance 	Lait de croissance 	Lait de croissance 	Lait de croissance 
Quatre-quarts	Pain semi complet   et fromage frais Petit Louis	Floraline au lait  vanillé	Pain semi-complet  et beurre 	Fromage blanc  et madeleine longue
Pomme  	Banane  	Pomme  	Banane 	Pomme  

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



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 22 au 26 juin 2026



lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026 ANNIVERSAIRE	24/06/2026 Pain du Mois	jeudi 25 juin 2026 Menu des chefs	vendredi 26 juin 2026 Vive l'été
Paëlla au poisson blanc	Concombre sauce ciboulette dès de brebis Sauté d'agneau sauce curry <i>Œuf dur</i> <i>sauce</i> <i>curry</i>	Cuisse de poulet rôti	Poisson blanc  au court bouillon	Œuf dur
Riz Mouliné de carottes haricots verts, courgettes betteraves	Boulgour Carottes  persillées	Poisson blanc  au court bouillon Chou Romanesco au basilic Pennes Comté Aop	Blé  et haricots rouges Haricots verts persillés Emmental Pomme	Poêlée de courgettes  au basilic, olives noires Quinoa Emmental Abricots
Fromage blanc Pomme	Nectarine	Banane	Pomme	
GOUTERS				
Lait de croissance Pain perdu Banane	Lait de croissance Gâteau au yaourt Jus de fruit local	Lait de croissance Pain du mois à l'épaule et fromage frais St Bricet Pomme	Lait de croissance Fromage blanc  et céréales Fraises	Lait de croissance Pain semi-complet confiture de fraises Pomme

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



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 29 au 30 juin 2026



lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026			
Filet de poulet  sauce colombo	Poisson blanc  au court bouillon			
<i>Œuf dur</i> sauce colombo				
Purée de pommes de terre	Spirali , pois chiche  et crème de mascarpone			
Mouliné de carottes   courgettes   et haricots verts	Champignon de Paris persillés			
Fromage fondu crème de brebis				
Pastèque	Melon Charentais			
GOUTERS				
Lait de croissance	Lait de croissance			
Pain semi-complet   et miel IGP	Crème  au lait  à la cannelle			
Banane	Pomme			

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, Pomelos, Ananas, Poires, Oranges, Kiwis, Melons jaunes et verts.

- 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