




































Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les
**Petits
Phocéens 2.0**
Bien grandir

Menus moyens de la semaine

Du 04/05 au 08/05/2026



Lundi 04 Menu des chefs	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07 Repas fermier	Vendredi 08
<p>Escalope de Dinde  sauce aux oignons confits</p> <p>Œuf dur  sauce aux oignons confits</p> <p>Purée de pomme de terre  et tomates à la provençale</p> <p>Dès de brebis</p> <p>Poire</p>	<p>Lasagne  au poisson (petits pois , épinards et tomate) </p> <p>Banane </p>	<p>Bœuf Mode </p> <p>Poisson blanc  au court bouillon</p> <p>Carottes persillées  </p> <p>Epeautre  façon pilaf</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Ananas</p>	<p>Mouliné de courgettes   et poivron rouge</p> <p>Gratin d'œuf dur  , patates douces et champignons frais </p> <p>Purée de pommes   et mangue</p>	<p>FERIE</p>
GOUTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain   et gelée de groseille</p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Riz  au lait vanillé</p> <p>Melon  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Quatre-quart</p> <p>Pomme  </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Pain au seigle   et  croûtes</p> <p>Pomme  </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, 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 11/05 au 15/05/2026



Lundi 11	Mardi 12 Menu des chefs	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	
Sauté de bœuf Sauce herbe de provence	Poisson blanc sauce aneth	Cœuf dur	FERIE		
Cœuf dur					
Haricots verts persillées		Epinars			Tomates à la provençale
Semoule de couscous		Riz pilaf			Blé
Yaourt nature		Emmental			Fromage frais tartare nature
Pomme		Fraises			Poire
GOUTERS					
Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance			
Pain et Munster	Petit suisse et biscuits locaux	Pain miel IGP			
Banane	Pomme	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

Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les
**Petits
Phocéens 2.0**
Bien grandir

Menus moyens de la semaine

Du 18/05 au 22/05/2026



Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20 Menu des chefs	Jeudi 21	Vendredi 22
Chou chinois et dès de fromage de brebis				
Poisson blanc au court bouillon	Omelette	Egrené de bœuf olives vertes	Escalope de dinde , sauce aux épices douces	Poisson blanc sauce italienne
		Poisson blanc au court bouillon	Œuf dur , sauce aux épices douces	
Courgettes persillées	Purée de carottes	Haricots verts persillés		Ratatouille fraîche
Boullgour et dahl de lentilles	Riz	Gratin dauphinois	Duo de patate douce et haricots beurre	Spirale et emmental
			Cantal	
Purée de pommes	Banane	Poire	Pomme	Fraises
GOUTERS				
Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
Gâteau à la fleur d'oranger	Pain , fromage frais chanteneige	Faiselle , biscuits de Retz	Pain et chocolat noir	Floraline au lait
Ananas	Pomme	Melon	Banane	Pomme

Pour toute information relative à la réglementation IFOI, veuillez contacter la Direction de votre crèche. Les fruits susceptibles

- Label Rouge
- Végétarien
- 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



Menu des crèches de la Ville de Marseille

Les
**Petits
Phocéens 2.0**
Bien grandir

Menus moyens de la semaine

Du 25/05 au 29/05/2026



Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Menu Provençal	Jeudi 28 Menu des chefs	Vendredi 29
FERIE	Melon Charentais	Filet de poulet sauce basquaise Poisson blanc sauce basquaise Courgettes en gratin Riz Banane	Couscous de Poisson blanc Carottes navets, courgettes et pois chiches Semoule couscous Pont l' évêque Pomme	Omelette à la tomate
	Sauté d'agneau curry et coco			Haricots plats en persillade
	Œuf dur			Blé
	Panais et carottes			Fromage frais Rondelé
	Coquillettes et emmental			Fraises
	Purée de pommes			
GOUTERS				
	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Gâteau au yaourt	Pain et fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Yaourt et céréales maïs corn-flakes nature	Pain et beurre
	Nectar de kiwi fabrication locale et solidaire	Pomme	Poire	Orange



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

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

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



VILLE DE
MARSEILLE