

Menus moyens de la semaine

Du 02/11 au 06/11/2026



Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11 MENU DE NOS CUISINIERS	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11 Développer son odorat
<p>Endives sauce ciboulette</p> <p>Poisson blanc au court bouillon</p> <p>Gratin de floraline aux pois cassés</p> <p>Potiron persillé</p> <p>Purée de pommes et bananes</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Velouté d'haricots blancs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme</p>	<p>Egréné de bœuf façon bolognaise</p> <p>Poisson blanc façon bolognaise</p> <p>Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux</p> <p>Coquillettes et emmental</p> <p>Pomme</p>	<p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>Œuf dur sauce crème</p> <p>Poelée de courgettes, carottes et champignons de paris en persillade</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Poire</p>	<p>Poisson blanc sauce curry</p> <p>Haricots plats à l'ail et persil</p> <p>Polenta</p> <p>Munster</p> <p>Banane</p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance</p> <p>Tarte à la confiture de fraise</p> <p>Pomme</p>	<p>Pain semi-complet et fromage frais tartare nature</p> <p>Ananas</p>	<p>Fromage blanc et Madeleine</p> <p>Banane</p>	<p>Lait de croissance</p> <p>Pain semi-complet et brie</p> <p>Pomme</p>	<p>Floraline au lait entier 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

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement



VILLE DE
MARSEILLE

Menus moyens de la semaine

Du 09/11 au 13/11/2026



Lundi 09/11	Mardi 10/11 MENU DE NOS CUISINIERS	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
<p>Poisson blanc  sauce citron</p> <p>Blé </p> <p>Soupe de courge butternut </p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pomme </p>	<p>Sauté d'agneau  sauce aux oignons</p> <p>Ouf dur  aux oignons</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p>Purée de pommes  et banane </p>	<p>FERIE</p>	<p>Omelette  à l'emmental</p> <p>Mouliné de carottes  et poireaux</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Ananas</p>	<p>Poisson blanc  au court bouillon</p> <p>Riz  aux lentilles vertes  à l'indienne</p> <p>Fenouil braisé</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>
GOÛTERS				
<p>Crème au lait entier  au zeste d'orange</p> <p>Banane </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>Clémentine</p>		<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  et confiture de myrtilles</p> <p>Poire </p>	<p>Lait de croissance </p> <p>Fromage blanc  et céréales </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 16/11 au 20/11/2026



Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11 MENU DE NOS CUISINIERS	Vendredi 20/11
<p>Cuisse de poulet </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Œuf dur </p> <p>Polenta  à l'emmental</p> <p>Mouliné de carottes  et haricots verts</p> <p>Banane </p>	<p>Couscous de poisson blanc </p> <p>Courgettes  carottes  navet et pois chiche </p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Sauté de bœuf  sauce façon bourguignon</p> <p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Chou Romanesco persillé</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banane </p>	<p>Velouté de butternut  au lait de coco</p> <p>Brouillade </p> <p>Gratin de panais à la Floraline</p> <p>Poire </p>	<p>Poisson blanc </p> <p>sauce safranée</p> <p>Soupe de carottes </p> <p>Boulgour </p> <p>Camembert </p> <p>Pomme </p>
GOÛTERS				
<p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  et gelée de groseille</p> <p>Pomme </p>	<p>Floraline au lait entier </p> <p>à la cannelle</p> <p>Melon jaune</p>	<p>Cake emmental</p> <p>Jus de tomate</p>	<p>Pain de seigle  et comté </p> <p>Pomme </p>	<p>Fromage blanc  et biscuit petit beurre</p> <p>Ananas</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 23/11 au 27/11/2026



Lundi 23/11	Mardi 24/11 	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Emincé de bœuf  sauce Américaine Œuf dur  Langue d'oiseau  Mouliné de courgettes  Yaourt nature des Alpes  Pomme 	MENU PROVENCAL Poisson blanc façon aïoli  Légumes aïoli (carottes  , haricots verts, chou fleur) Pommes de terre  Tomme de Trièves  Kiwi	Omelette  Mouliné de carottes  et poireaux Blé  Banane 	Rillettes de maquereau Sauté de veau sauce tomate  Poisson blanc  sauce tomate Brocolis persillés Patate douce Bûchette de chèvre  Pomme 	MENU DE NOS CUISINIERS Poisson blanc au court bouillon  Carottes  Riz  façon chili (poivrons, tomates, haricots rouges) Fromage fondu kiri Banane 
GOÛTERS				
Lait de croissance  Pain semi-complet  et fromage fondu Samos Banane 	Faisselle Biscuit « les sablés Marseillais »  Pomme 	Lait de croissance  Pain semi-complet  et miel  Pomme 	Boudoir à la crème de marron façon tiramisu Ananas	Lait de croissance  Gâteau au yaourt  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 30/11/2026



Lundi 30/11

Carottes  et panais
râpées sauce citronette

Bolognaise de lentilles verte 
et poisson blanc 

Gnocchi  au potiron
gratiné

Purée de pommes  
et bananes 

GOÛTERS

Lait de croissance 
Biscuit sablé vanille du chef
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