

Menus moyens de la semaine

Du 31/08 au 04/09 2026



Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/03	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09 MENU DES CHEFS
Sauté de bœuf  sauce aux oignons Œuf dur  Polenta  Mouliné de carottes  Yaourt nature  Banane 	Poisson blanc  sauce citron et cerfeuil frais Haricots plats Pomme de terre  Saint nectaire  Pomme 	Œuf dur  Salade de penne rigate (penne  tomates, poivrons, échalotes, persil et olives vertes) Haricots verts en salade Crème de société Pêche	Houmous d'haricots rouges au miel   et curry Sauté de veau  façon blanquette Poisson blanc  sauce crème Chou Romanesco Dès de brebis Pomme 	Poisson blanc  au court bouillon Riz,  lentilles corail  et courgettes persillées Fromage frais St Moret Melon 
GOÛTERS				
Lait de croissance  Pain semi complet  et fromage fondu Samos  Pomme 	Lait de croissance  Petit suisse  et biscuit sablé de Retz Pastèque	Lait de croissance  Pain semi-complet  et confiture d'abricot  Pomme 	Lait de croissance  Semoule  au lait  au zeste d'orange Banane 	Lait de croissance  Gâteau au yaourt au citron 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 07/09 au 11/09 2026



Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Fenouil et carottes râpées sauce citronette Poisson blanc aux épices douces Quinoa, lentilles vertes et petit pois aux épices douces St Paulin Pomme	Œuf dur Courgette et tomate à l'étouffée Salade de blé sauce pesto Fromage blanc Nectarine	Bolognaise de bœuf Poisson blanc sauce tomate Caviar d'aubergines Purée de pommes de terre Emmental Raisin	Escalope de dinde sauce aux champignons de Paris Œuf dur sauce aux champignons de Paris Patate douce et panais persillés Fromage de brebis Orange	MENU DES CHEFS Poisson blanc sauce italienne Haricots verts persillés Coquillettes Cantal Pastèque
GOÛTERS				
Lait de croissance Dessert myrtille façon tiramisu Banane	Lait de croissance Pain semi-complet et fromage frais petit louis Pomme	Lait de croissance Fromage blanc et madeleine longue Banane	Lait de croissance Pain semi-complet et beurre Pomme	Lait de croissance Semoule 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



VILLE DE
MARSEILLE

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Menus moyens de la semaine

Du 14/09 au 18/09 2026



Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09 REPAS TOSCANE	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09 MENU DES CHEFS
Poisson blanc sauce safranée Riz de Camargue Chou-fleur persillé Fromage blanc Pêche	Salade sucrine sauce ciboulette Sauté d'agneau aux herbes de Provence Œuf dur Boulgour Champignons de Paris à l'ail et persil Fromage frais petit moulé Purée de pommes et ananas	Escalope de dinde sauce façon Toscane (crème à l'ail et mélange italien) Poisson blanc sauce façon Toscane Tomates au four Spirallis couleurs Crème de brebis Raisin	Poisson blanc au court bouillon Soupe au pistou (carottes courgettes haricots verts, coquillettes et haricots blanc) Brie pointe Pomme	Œuf dur Epinards à la béchamel gratinée Pommes de terre vapeur Kiwi
GOÛTERS				
Lait de croissance Crème pain d'épices Pomme	Lait de croissance Gâteau au yaourt Banane	Lait de croissance Pain semi-complet et fromage frais rondelé Pomme	Lait de croissance Fromage blanc et céréales Banane	Lait de croissance Pain semi complet et pâte à tartiner au chocolat noir 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



VILLE DE
MARSEILLE

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Menus moyens de la semaine

Du 21/09 au 25/09 2026



Lundi 21/09 MENU ESPAGNE	Mardi 22/09	Mercredi 23/09 MENU PROVENÇAL	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Paëlla au poulet Paëlla au poisson Haricots verts persillés Bûchette de chèvre Melon jaune	Poisson blanc au court bouillon Semoule carottes courgettes, navets, pois chiche Fromage blanc Pomme	Sauté de bœuf sauce façon daube Œuf dur Carottes persillées Boulgour Yaourt fermier des alpes Raisin	Pastèque Tortilla (œuf) pommes de terre et poivrons rouges Blettes à la crème Faisselle Poire	Poisson blanc au court bouillon Champignons à la crème Semoule Fromage frais St Moret Banane
GOÛTERS				
Lait de croissance Pain semi-complet et confiture de fraises Raisin	Lait de croissance Crème au lait à la vanille Banane	Lait de croissance Gâteau aux framboises Jus de fruits de l'association locale	Lait de croissance Pain du mois de campagne et cantal Pomme	Lait de croissance Fromage blanc et petit beurre 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