








Menus moyens de la semaine

Du 01/07 au 03/07 2026



| | Mercredi 01/07 | Jeudi 02/07 | Vendredi 03/07 |
|----------------|---|---|--|
| | <p>Bœuf mode </p> <p>Poisson blanc  au court bouillon</p> <p>Carottes  </p> <p>Coquillettes  </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Pomme  </p> | <p>Gaspacho de tomate</p> <p>Oeuf dur </p> <p>Salade de pommes de terre   et haricots verts à la ciboulette et olives noires</p> <p>Petit suisse </p> <p>Pastèque</p> | <p>Poisson blanc  à l'orientale</p> <p>Courgettes   et poivrons rouges cuit à l'huile d'olive</p> <p>Semoule </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Melon  </p> |
| GOÛTERS | | | |
| | <p>Lait de croissance </p> <p>Gâteau aux pommes </p> <p>Banane </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  </p> <p>et tomme blanche</p> <p>Pomme  </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Fromage blanc </p> <p>et petit beurre</p> <p>Banane</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 06/07 au 10/07 2026



| Lundi 06/07 | Mardi 07/07 | Mercredi 08/07 | Jeudi 09/07 | Vendredi 10/07 |
|--|--|---|---|---|
| <p>Sauté de bœuf  sauce aux olives vertes</p> <p> Œuf dur </p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Mouliné de carottes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Melon de l'Aveyron </p> | <p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Mouliné de panais et fenouil</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Pomme </p> | <p>Brouillade d'œufs </p> <p>à l'emmental</p> <p>Courgettes fraîches persillées </p> <p>Blé </p> <p>Banane </p> | <p>Rillette de maquereau et gressin</p> <p>Veau marengo </p> <p> Poisson blanc  au court bouillon</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Patate douce</p> <p>Pomme </p> | <p>Poisson blanc </p> <p>au court bouillon</p> <p>Taboulé complet (semoule, tomates, concombres, poivrons et pois chiches) </p> <p>Fromage frais St Morêt</p> <p>Pastèque</p> |
| GOÛTERS | | | | |
| <p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet </p> <p>et fromage frais fondu Samos</p> <p>Pomme </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Fromage blanc </p> <p>et biscuit locaux à l'orange </p> <p>Banane </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet </p> <p>Et confiture de fraise </p> <p>Pêche </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Semoule </p> <p>au lait </p> <p>Au zeste d'orange</p> <p>Abricot </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Clafoutis à la nectarine </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 13/07 au 17/07 2026



| Lundi 13/07 | Mardi 14/07 | Mercredi 15/07 | Jeudi 16/07 REPAS FROID | Vendredi 17/07 MENU PROVENCAL |
|---|--------------|--|--|---|
| Concombre sauce ciboulette Poisson blanc aux épices douces et lait de coco Quinoa et dahl de lentilles corail Duo de carottes et courgettes persillées Pont l'Evêque Pêche | FERIE | Bolognaise de bœuf Poisson blanc sauce tomate Caviar d'artichaut Polenta au lait Prune | Coquillettes, haricots verts, oignons rouges et poulet aux dès de fromage de brebis Œuf dur Abricots | Poisson blanc sauce façon aioli Légumes aioli (chou-fleur, haricots verts et carottes) Pommes de terre Bûche de chèvre Fraise |
| GOÛTERS | | | | |
| Lait de croissance Pizza à la brousse Pomme | | Lait de croissance Tiramisu au coulis de framboise Pomme | Lait de croissance Pain semi-complet Et miel Banane | Lait de croissance Floraline 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

Menus moyens de la semaine

Du 20/07 au 24/07 2026



| Lundi 20/07  | Mardi 21/07  ANNIVERSAIRE | Mercredi 22/07 | Jeudi 23/07 | Vendredi 24/07  REPAS FROID |
|---|--|---|---|--|
| Poisson blanc  sauce safranée  Poêlée de carottes  Asperges et courgettes  Boulgour  Fromage frais tartare nature Pomme  | Gressin au fromage frais chanteneige  Sauté d'agneau  sauce thym  Œuf dur  sauce thym Riz  Ratatouille  Pêche | Escalope de dinde  froide en salade Poisson blanc  au court bouillon Salade de brocolis, tomate sauce fromage blanc  et cébette Pâtes potage  Melon charentais  | Poisson blanc au court bouillon  Epeautre  et haricots rouges Courgettes persillées  Camembert Pomme  | Œuf dur  en salade Salade haricots verts aux olives  et huile d'olive Patate douce Emmental Abricots  |
| GOÛTERS | | | | |
| Lait de croissance  Semoule  au lait  à la fleur d'orange Banane  | Lait de croissance  Gâteau au yaourt  Jus de fruit pur jus  | Lait de croissance  Pain de campagne  et Comté AOP  Banane  | Lait de croissance  Fromage blanc  Et céréales Fraises | Lait de croissance  Pain semi-complet   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

Menus moyens de la semaine

Du 27/07 au 31/07 2026



| Lundi 27/07 | Mardi 28/07 | Mercredi 29/07 | Jeudi 30/07 | Vendredi 31/07 |
|---|--|---|--|----------------|
| <p>Filet de poulet  froid en salade</p> <p>Œuf dur  sauce italienne</p> <p>Salade de riz,  tomates, dès de fromage de brebis et menthe</p> <p>Pastèque</p> | <p>Poisson blanc au court bouillon </p> <p>Salade de pâtes  légumineuses et petits légumes </p> <p>Fromage frais petit moulé ail fines herbes</p> <p>Banane  </p> | <p>Sauté de bœuf  sauce façon basquaise</p> <p>Poisson blanc  sauce façon basquaise</p> <p>Tian de légumes </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Melon de cavailon </p> | <p>Melon charentais</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Poisson blanc </p> <p>Salade de féculents et légumes à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison</p> | |
| GOÛTERS | | | | |
| <p>Lait de croissance </p> <p>Pain semi-complet  et confiture d'abricot </p> <p>Banane </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Semoule  au lait  à la vanille</p> <p>Pomme  </p> | <p>Lait de croissance </p> <p>Gâteau au citron </p> <p>Pomme  </p> | | |



Label Rouge



Produit local



Produit de la mer durable



Végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu de l'agriculture biologique

En bleu Sans viande



Nouveauté



Diversification