Menus de Marseille

SEMAINE 1- Du 5 au 11 mai 2025

	LUNDI 05/05/2025	MARDI 06/05/2025	MERCREDI 07/05/2025	JEUDI 08/05/2025	VENDREDI 09/05/2025	SAMEDI 10/05/2025	DIMANCHE 11/05/2025
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre sauce ravigote *Salade de pommes de terre sauce ravigote* *Houmous* *Salade de pommes de terre sauce ravigote* *Salade de pommes de terre sauce ravigote* *Salade de pommes de terre sauce ravigote* Colin sauce citron *Colin sauce citron* *Mixé de dinde* *Quenelles sauce tomate* *Colin sauce citron* *Colin sauce citron* Epinards à la crème *Purée d'épinards* Saint-Paulin *Fromage blanc nature* *Saint-Paulin* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Fruit frais *Mousse café* *Fruit frais*	Carottes râpées et raisins secs vinaigrette *Carottes râpées et raisins secs vinaigrette* *Carottes mixées* *Carottes râpées et raisins secs vinaigrette* *Carottes râpées et raisins secs vinaigrette* *Carottes râpées et raisins secs vinaigrette* Sauce carbonara *Sauce carbonara* *Mixé de colin* *Sauce carbonara* *Dés de colin sauce basilic* *Dés de colin sauce basilic* Torti et emmental râpé *Purée de carottes* Fromage frais saint bricet *Fromage frais saint bricet* *Fromage frais saint bricet* *Saint Nectaire AOP* *Saint Nectaire AOP* Lacté saveur vanille sur lit de caramel *Lacté saveur vanille sur lit de caramel* *Purée de poire*	Crêpe aux champignons *Crêpe aux champignons* *Betteraves mixées* *Crêpe aux champignons* *Crêpe aux champignons* *Crêpe aux champignons* Cuisse de poulet rôti aux herbes *Emincé de saumon sauce crème aux herbes* *Veau mixé* *Cuisse de poulet rôti aux herbes* *Emincé de saumon sauce crème aux herbes* *Cuisse de poulet rôti aux herbes* Jardinière de légumes *Purée d'haricots verts* Rondelé nature *Rondelé nature* *Rondelé nature* *Emmental* *Emmental* Fruit de saison *Liégeois au chocolat* *Fruit de saison*	Taboulé *Taboulé* *Salade de tomates mixées* *Taboulé* *Taboulé* *Taboulé* Omelette au fromage *Omelette au fromage* *Jaune d'œuf* *Omelette au fromage* *Omelette au fromage* *Omelette* Haricots verts persillés *Purée de pommes de terre* Gouda *Fromage frais saint moret* *Gouda* *Brie* *Brie* Pomme au four *Purée de pommes fraises* *Pomme au four*	Concombre et mais vinaigrette *Concombre et mais vinaigrette* *Concombre mixé* *Concombre et mais vinaigrette* *Concombre et mais vinaigrette* *Concombre et mais vinaigrette* Gratin de moules *Gratin de moules* *Colin mixé* *Aiguillettes de poulet au jus* *Gratin de moules* *Gratin de moules* **Riz créole BIO LOCAL** *Purée de potiron* Fromage frais petit moulé *Fromage frais petit moulé* *Fromage frais petit moulé* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Fromage blanc aromatisé *Fromage blanc aromatisé* *Fromage blanc*	Salade de risetti au pistou *Salade de risetti au pistou* *Betteraves mixées* *Salade de risetti au pistou* *Salade de risetti au pistou* *Salade de risetti au pistou* Paupiette de veau sauce moutarde *Paupiette de veau sauce moutarde* *Poulet mixé* *Paupiette de veau sauce moutarde* *Emincé de saumon sauce citron* *Paupiette de veau sauce moutarde* Courgettes persillés *Purée de courgettes* Bleu douceur *Fraidou* *Bleu douceur* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées* Fruit frais *Mousse citron* *Fruit frais*	Saucisson sec et cornichons *Saucisson sec et cornichons* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Saucisson sec et cornichons* Côte de porc aux pruneaux *Filet de merlu sauce tomate* *Mixé de bœuf* *Côte de porc aux pruneaux* *Filet de merlu sauce tomate* *Côte de porc aux pruneaux* Polenta *Purée de chou fleur* Mimolette *Tartare ail et fines herbes* *Mimolette* *Camembert* *Camembert* Gâteau au yaourt *Purée de pommes coing* *Gâteau au yaourt*
REPAS SOIRS	Potage esau Mimolette Yaourt aromatisé	Potage paysan Fromage fondu kiri Fruit de saison	Potage de légumes variés Petit suisse et sucre Muffin	Potage Dubarry Fromage frais saint moret Yaourt nature sucré	Potage courgettes kiri Saint paulin Fruit frais	Soupe à l'oignon Fraidou Purée de pommes pruneaux	Potage de légumes aux vermicelles Tartare ail et fines herbes Lacté saveur vanille

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

SEMAINE 2- Du 12 au 18 mai 2025

	LUNDI 12/05/2025	MARDI 13/05/2025	MERCREDI 14/05/2025	JEUDI 15/05/2025	VENDREDI 16/05/2025	SAMEDI 17/05/2025	DIMANCHE 18/05/2025
REPAS MIDI	Salade de lentilles *Salade de lentilles* *Betteraves mixées* *Salade de lentilles* *Salade de lentilles* *Salade de lentilles* Sauté de bœuf VF sauce mironton *Filet de colin sauce curry* *Colin mixé* *Sauté de bœuf VF sauce mironton* *Filet de colin sauce curry* *Sauté de bœuf VF sauce mironton* Brocolis persillés *Purée de courgettes* Fromage frais chanteneige *Fromage frais chanteneige* *Fromage frais chanteneige* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées* Salade de fruits *Liégeois saveur chocolat* *Salade de fruits*	Radis beurre *Houmous* *Houmous* *Radis beurre* *Radis beurre* *Radis beurre* Emincé de dinde VF sauce aux olives *Brandade de poisson* *Veau mixé* *Emincé de dinde VF sauce aux olives* *Brandade de poisson* *Emincé de dinde VF sauce aux olives* **Semoule BIO LOCALE** *Purée de chou fleur* Brie *Kiri* *Brie* *Brie* *Brie* Purée de pommes poires *Purée de pommes poires* *Purée de pommes poires*	Haricots verts vinaigrette *Haricots verts vinaigrette* *Carottes mixées* *Haricots verts vinaigrette* *Haricots verts vinaigrette* *Haricots verts vinaigrette* Andouillette et moutarde *Steak haché de poulet au jus* *Poulet mixé* *Andouillette et moutarde* *Lasagne au saumon* *Steak haché de poulet au jus* Pommes noisettes *Purée de pommes de terre* Edam *Fromage frais rondelé* *Edam* *Emmental* *Emmental* **Fruit frais BIO LOCAL** *Lacté saveur vanille* **Fruit frais BIO LOCAL**	Tomate vinaigrette et mozza *Tomate vinaigrette et mozza* *Salade de tomates mixées* *Tomate vinaigrette et mozza* *Tomate vinaigrette et mozza* *Tomate vinaigrette et mozza* Rôti de veau persillé au jus *Filet de merlu sauce au citron* *Jaune d'œuf* *Rôti de veau persillé au jus* *Filet de merlu sauce au citron* *Rôti de veau persillé au jus* Petits pois au jus *Purée de petits pois* Fromage frais demi sel *Fromage frais demi sel* *Fromage frais demi sel* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Semoule au lait *Semoule au lait* *Semoule au lait*	Cake à la tapenade *Cake à la tapenade* *Concombre mixé* *Cake à la tapenade* *Cake à la tapenade* *Cake à la tapenade* Parmentier de poisson aux courgettes *Parmentier de poisson aux courgettes* *Parmentier de poisson aux courgettes* *Omelette* *Parmentier de poisson aux courgettes* *Parmentier de poisson aux courgettes* *** *Purée de carottes* Emmental *Six de savoie* *Emmental* *Emmental* *Emmental* Fruit frais *Lacté saveur chocolat* *Fruit frais*	Céleri rémoulade *Céleri rémoulade* *Œuf mixé* *Céleri rémoulade* *Céleri rémoulade* *Céleri rémoulade* Sauce bolognaise au bœuf *Sauce bolognaise au bœuf* *Dinde mixée* *Sauce bolognaise au bœuf* *Filet de hoki sauce oseille* *Sauce bolognaise au bœuf* Penne et emmental râpé *Purée de céleri* Petit cotentin *Fromage frais petit cotentin* *Petit cotentin* *Saint nectaire* *Saint nectaire* Yaourt nature sucré *Yaourt nature sucré* *Yaourt nature*	Pâté en croute et cornichons *Pâté en croute et cornichons* *Terrine de légumes* *Betteraves vinaigrette* *Betteraves vinaigrette* *Pâté en croute et cornichons* Escalope de volaille à la moutarde *Brouillade d'œuf* *Mixé de poulet* *Escalope de volaille à la moutarde* *Brouillade d'œuf* *Escalope de volaille à la moutarde* Tomate à la provençale *Purée de brocolis* Camembert *Yaourt nature* *Camembert* *Camembert* *Camembert* Tarte clafoutis abricot *Purée de pommes fraises* *Tarte clafoutis abricot*
REPAS SOIRS	Potage minestrone Emmental Fromage blanc et sucre	Soupe de légumes aux vermicelles Mimolette Fruit frais	Velouté de champignons Fromage frais rondelé Gaufre liégeoise	Potage paysan Vache qui rit Purée de pommes	Potage de potiron Six de savoie Fromage blanc aromatisé aux fruits	Soupe à l'oignon Mimolette Fruit frais	Potage de courgettes et kiri Cantal AOP Crème dessert saveur vanille

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

SEMAINE 3- Du 19 au 25 mai 2025

	LUNDI 19/05/2025	MARDI 20/05/2025	MERCREDI 21/05/2025	JEUDI 22/05/2025	VENDREDI 23/05/2025	SAMEDI 24/05/2025	DIMANCHE 25/05/2025
REPAS MIDI	Salade de pois chiches *Salade de pois chiches* *Houmous* *Salade de pois chiches* *Salade de pois chiches* *Salade de pois chiches* Omelette au jambon *Omelette au jambon* *Dinde mixée* *Omelette au jambon* *Omelette* *Omelette* Ratatouille *Purée d'épinards* Edam *Samos* *Edam* *Emmental* *Emmental* Fruit frais *Yaourt aromatisé* *Fruit frais*	Cœurs de palmier et mais vinaigrette *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* *Carottes mixées* *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* Bouchée à la reine *Bouchée à la reine* *Mixé de bœuf* *Bouchée à la reine* *Beignets de calamars* *Bouchée à la reine* Riz créole *Purée de pommes de terre* Cantal AOP à la coupe *Chanteneige* *Cantal AOP à la coupe* *Saint nectaire AOP* *Saint nectaire AOP* Purée de pommes poires *Purée de pommes poires* *Purée de pommes poires*	Quiche lorraine *Quiche lorraine* *Betteraves mixées* *Betteraves vinaigrette* *Betteraves vinaigrette* *Quiche lorraine* Saute de bœur vf sauce vallée d'auge (pomme, crème fraîche) *Colin pané et citron* *Colin mixé* *Sauté de bœuf VF sauce vallée d'auge (pomme, crème fraîche)* *Colin pané et citron* *Sauté de bœuf VF sauce vallée d'auge (pomme, crème fraîche)* Haricots beurre persillés *Purée d'haricots verts* Fromage frais petit cotentin *Fromage frais petit cotentin* *Fromage frais petit cotentin* *Camembert* *Camembert* Fruit frais *Lacté gélifié saveur vanillé nappé caramel* *Fruit frais*	Salade grecque *Salade grecque* *Concombre mixé* *Salade grecque* *Salade grecque* *Salade grecque* Saucisse de Strasbourg et moutarde *Saucisse de Strasbourg et moutarde* *Veau mixé* *Saucisse de Strasbourg et moutarde* *Filet de merlu sauce citron* *Cuisse de poulet aux herbes* Lentilles au jus *Purée de carottes* Gouda *Yaourt nature* *Gouda* *Brie* *Brie* Thiakry à la mangue *Purée de pommes fraises* *Thiakry à la mangue*	Chou fleur anchoiade *Chou fleur vinaigrette* *Œuf mixé* *Chou fleur anchoiade* *Chou fleur anchoiade* *Chou fleur vinaigrette* Colin sauce aioli *Colin sauce aioli* *Poulet mixé* *Haché de veau au jus* *Colin sauce aioli* *Colin sauce aioli* Légumes aioli *Purée de patate douce* Bleu *Fromage frais samos* *Bleu* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Fromage frais sucré *Fromage frais sucré* *Fromage blanc*	Pâté de campagne et cornichons *Pâté de campagne et cornichons* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Pâté de campagne et cornichons* Boulettes au mouton sauce orientale *Boulettes au mouton sauce orientale* *Mixé de bœuf* *Boulettes au mouton sauce orientale* *Emincé de saumon sauce crème aux herbes* *Boulettes au mouton sauce orientale* Boulgour *Purée d'épinards* Tomme des Pyrennées *Fraidou* *Tomme des Pyrennées* *Tomme des Pyrennées* *Tomme des Pyrennées* Fruit frais *Mousse saveur café* *Fruit frais*	Taboulé frais *Taboulé frais* *Concombre mixé* *Taboulé frais* *Taboulé frais* *Taboulé frais* Rôti de porc VF au romarin *Brouillade d'œuf* *Jaune d'œuf* *Rôti de porc VF au romarin* *Brouillade d'œuf* *Rôti de porc VF au romarin* Chutney de courgettes *Purée de courgettes* Mimolette *Rondelé ail et fines herbes* *Mimolette* *Emmental* *Emmental* Gâteau façon pain d'épices *Yaourt nature* *Gâteau façon pain d'épices*
REPAS SOIRS	Velouté de poireaux Tomme des Pyrénées Petit fromage frais sucré	Velouté de champignons Chanteneige Fruit frais	Potage crecy Emmental Flibustier	Potage de brocolis Bleu Purée de pommes	Potage légumes vermicelles Petit cotentin Fruit frais	Potage saint germain Saint paulin Crème saveur caramel	Potage au potiron Rondelé ail et fines herbes Mosaique de fruits

Appellation d'origine protégée
Viande francaise
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

SEMAINE 4- Du 26 mai au 1er juin 2026

	LUNDI 26/05/2025	MARDI 27/05/2025	MERCREDI 28/05/2025	JEUDI 29/05/2025	VENDREDI 30/05/2025	SAMEDI 31/05/2025	DIMANCHE 01/06/2025
REPAS MIDI	Coleslaw *Coleslaw* *Carottes mixées* *Coleslaw* *Coleslaw* *Coleslaw* Jambonneau sauce dijonnaise *Filet de hoki sauce niçoise* *Colin mixé* *Jambonneau sauce dijonnaise* *Filet de hoki sauce niçoise* *Haché de poulet au jus* Gnocchi *Purée d'épinards* Camembert *Six de Savoie* *Camembert* *Camembert* *Camembert* Purée de pêche *Purée de pêche* *Purée de pêche*	Pizza au fromage *Pizza au fromage* *Houmous* *Pizza au fromage* *Pizza au fromage* Steak haché de bœuf charolais au jus *Steak haché de bœuf charolais au jus* *Jaune d'œuf* *Steak haché de bœuf charolais au jus* *Dés de saumon sauce oseille* *Steak haché de bœuf charolais au jus* Carottes persillées *Purée de petits pois* Saint-Nectaire AOP *Saint morêt* *Saint-Nectaire AOP* *Saint-Nectaire AOP* *Saint-Nectaire AOP* Fruit frais *Fromage blanc et sucre* *Fruit frais*	Melon et jambon cru *Melon et jambon cru* *Betteraves mixées* *Melon* *Melon* *Melon et jambon cru* Escalope de volaille à la crème *Poisson pané et citron* *Dinde mixée* *Escalope de volaille à la crème* *Poisson pané et citron* *Escalope de volaille à la crème* Pommes darphin *Purée de carottes* Edam à la coupe *Saint bricet* *Edam à la coupe* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Yaourt aromatisé aux fruits *Yaourt aromatisé aux fruits* *Yaourt nature*	Salade de boulgour au paprika *Salade de boulgour au paprika* *Tomate mixée* *Salade de boulgour au paprika* *Salade de boulgour au paprika* *Salade de boulgour au paprika* Œuf dur florentine *Œuf dur florentine* *Hachis parmentier* *Œuf dur florentine* *Œuf dur florentine* *Œuf dur florentine* *** *** Brie *Fraidou* *Brie* *Brie* *Brie* Fruit frais *Purée de pommes pruneaux* *Fruit frais*	*Menu Occitanie* Tarte aux oignons *Tarte aux oignons* *Œuf mixé* *Tarte aux oignons* *Tarte aux oignons* *Tarte aux oignons* Bourride à la sétoise *Bourride à la sétoise* *Colin mixé* *Aiguillettes de poulet sauce tomate* *Bourride à la sétoise* *Bourride à la sétoise* *Bourride à la sétoise* Poêlée de légumes *Purée de pommes de terre* Chèvre à la coupe *Fromage frais demi sel* *Chèvre à la coupe* *Chèvre à la coupe* *0* Crème façon catalane *Crème façon catalane* *Crème façon catalane*	Betteraves vinaigrette à la moutarde à l'ancienne *Betteraves vinaigrette à la moutarde à l'ancienne* *Terrine de légumes* *Betteraves vinaigrette à la moutarde à l'ancienne* *Betteraves vinaigrette à la moutarde à l'ancienne* *Betteraves vinaigrette à la moutarde à l'ancienne* Raviolis au fromage sauce crème et emmental râpé *Raviolis au fromage sauce crème et emmental râpé* *Mixé de veau* *Raviolis au fromage sauce crème et emmental râpé* *Raviolis au fromage sauce crème* *Raviolis au fromage sauce crème et emmental râpé* *** *Purée d'épinards* Tartare ail et fines herbes *Tartare ail et fines herbes* *Tartare ail et fines herbes* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées* **Purée de pommes BIO LOCALE** **Purée de pommes BIO LOCALE** **Purée de pommes BIO LOCALE**	Salade niçoise *Salade niçoise* *Concombre mixé* *Salade niçoise* *Salade niçoise* *Concombre vinaigrette* Cuisse de poulet aux oignons *Colin meunière et citron* *Mixé de bœuf* *Raviolis au fromage sauce tomate* *Colin meunière et citron* *Raviolis au fromage sauce tomate* Chou fleur béchamel *Purée de chou fleur* Emmental *Croc lait* *Emmental* *Emmental* *Emmental* Cake à la cannelle *Crème dessert saveur vanille* *Cake à la cannelle*
REPAS SOIRS	Potage dubarry Six de Savoie Pomme au four	Potage courgettes kiri Emmental Pain d'épices	Potage saint germain Gouda Fruit frais	Potage légumes aux vermicelles Mimolette Mosaique de fruits	Velouté de petits pois Camembert Fromage frais sucré	Potage Esau Chanteneige Fruit de saison	Velouté de poireaux Samos Mousse citron

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO