

Menus du Lundi 6 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Salade verte ☀️ Lasagnes aux légumes et lentilles corail 🦋 Yaourt aromatisé 🍓 Pain 🍞	Tomates 🍅 et mozzarella Paella au poulet 🍗 Gaufre à la chantilly Pain 🍞		
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Pizza au fromage Oeufs durs 🍳 Gratin d'épinards Fruit 🍏 Pain 🍞	Toast de pâté de volaille Salade de haricots verts, thon, pommes de terre et tomates cerises Crème dessert Pain 🍞	Soupe miso Filet de colin 🐟 à la sauce aux oignons Riz Briquette de lait Ananas au sirop Pain 🍞	Carottes râpées 🥕 Rosbeef 🍖 Boulgour aux légumes Fromage à la coupe Fruit 🍏 Pain 🍞
Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
	Taboulé oriental Poulet rôti 🍗 Haricots verts sautés persillés Fromage Fruit 🍏 Pain 🍞	Batavia ☀️ Boulettes de boeuf 🍖 sauce tomate Purée de pommes de terre Fromage blanc Pain 🍞	Concombres en vinaigrette 🥒 Feta 🧀 Dhal de lentilles corail 🦋 Riz 🍚 Glace Pain 🍞
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Salade harmonie ☀️ et dés d'emmental Boeuf aux petits oignons 🍖 Coquillettes 🍝 Compote 🍏 Pain 🍞	Salade de tomates et basilic ☀️ Mijoté de poulet 🍗 printanier Pommes de terre vapeur Yaourt nature brassé Pain 🍞	Salade de céréales et graines Omelette 🍳 Courgettes duo sautées persillées Fromage à la coupe Fruit 🍏 Pain 🍞	Batavia ☀️ Croûtons Filet de merlu 🐟 au beurre citronné Carottes sautées et blé Fromage à la coupe Fruit 🍏 Pain 🍞

Poisson ou préparation à la base de poisson contenant plus de 70% de poisson et deux fois plus de protéines que de lipides

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit d'Appellation d'Origine Protégée

Produit d'Indication Géographique Protégée

Produits riches en oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement

Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles

Certification environnementale Niveau 2 (CE2)

Viande de France

Produit Label Rouge

L'origine de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage

Produits locaux et/ou frais de saison

Plat sans chair animale

Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation


Flasher moi



Règlement INCO n°1169/2011 : Les denrées élaborées par la Cuisine Centrale de la Ville d'Aix-en-Provence sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs.

Menus du Lundi 3 Juin au Vendredi 28 Juin 2024

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Toast de houmous de haricots blancs Rôti de porc Caponata Fromage à la coupe Fruit Pain	Concombre en vinaigrette Filet de colin pané Haricots verts et pommes de terre sautés persillés Fromage à la coupe Glace Pain	Salade de tomates à l'ail et au persil Rôti de veau Spaghettis au beurre Fromage blanc à la pulpe de fraise Fruit Biscuit Pain	Salade de boulgour, pois chiches, crudités et betterave Crème dessert Fruit Pain
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Lentilles en salade Escalope de poulet au jus champignon Carottes sautées persillées Yaourt nature brassé Pain	Melon charentais Jambon Salade de crudités, pommes de terre et gruyère Gâteau surprise au chocolat Pain	Salade grecque Feta Filet de colin sauce crème Risotto aux épices safranées Fraises à la chantilly Pain	Batavia Oeufs durs mimosa Quinoa aux légumes Fromage blanc au coulis de fruits rouges Fruit Pain
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Taboulé oriental Boeuf aux petits oignons Purée de légumes variés Fromage Fruit Pain	Salade de pâtes à la mozzarella Fruit Glace Pain	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Fruit Pain	Carottes râpées citronnées Filet de colin pané Coquillettes Fromage à la coupe Fruit Glace Pain
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Citronnade maison Club sandwich au rôti de dinde et crudités Yaourt nature Fruit	Salade de tomates et basilic Macaronis au cheddar Compote Pain	Concombre, radis et körözött Rosbeef Frites et ketchup Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade niçoise (pommes de terre, tomates, haricots verts, oeufs durs, thon, olives) Fromage à la coupe Poire au sirop Pain


 Poisson ou préparation à la base de poisson contenant plus de 70% de poisson et deux fois plus de protéines que de lipides


 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Produit d'Appellation d'Origine Protégée

 Produit d'Indication Géographique Protégée

 Produits riches en oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement


 Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles


 Certification environnementale Niveau 2 (CE2)


 Viande de France

 Produit Label Rouge

 L'origine de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage

 Produits locaux et/ou frais de saison

 Plat sans chair animale
























 Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable


 Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation

Règlement INCO n°1169/2011 : Les denrées élaborées par la Cuisine Centrale de la Ville d'Aix-en-Provence sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs.

Menus du Lundi 1 Juillet au Vendredi 5 Juillet 2024


Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade de lentilles Feta   Filet de merlu poché   Ratatouille Clafoutis aux cerises maison Pain  	Tomates cerises  Bagel au houmous, concombre et chiffonnade  Chips  Yaourt à boire	Concombre  et pommes de terre en vinaigrette Rôti de veau  Caponata Yaourt   Pain  	Pan bagnat maison (thon  , oeufs durs   , crudités ) Fromage   Fruit  

 Poisson ou préparation à la base de poisson contenant plus de 70% de poisson et deux fois plus de protéines que de lipides

  Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Produit d'Appellation d'Origine Protégée

 Produit d'Indication Géographique Protégée


 Produits riches en oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement


 Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles


 Certification environnementale Niveau 2 (CE2)

Viande de France 

Produit Label Rouge 

L'origine de la viande sera communiquée
48 heures à l'avance par affichage 

Produits locaux et/ou frais de saison 

Plat sans chair animale 

Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable 

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale 

Flasher moi



Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation

Règlement INCO n°1169/2011 : Les denrées élaborées par la Cuisine Centrale de la Ville d'Aix-en-Provence sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs.