

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  Boullgour 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

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.