

Menus du Lundi 5 Février au Vendredi 23 Février 2024

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Laitue ☀️ et croûtons en salade Sauté de porc 🍖 à la moutarde Salsifis et pommes de terre sautés Fromage 🧀 Compote Pain 🍞	Chou rouge en vinaigrette ☀️ Dhal de lentilles 🍲 Riz pilaf 🍚 Fromage blanc 🧀 Pain 🍞	Betteraves en vinaigrette Rosbeef 🍖 Gratin dauphinois 🥧 Fruit 🍎 Pain 🍞	Velouté de potiron 🍠 Filet de colin pané 🐟 Boulgour aux 4 légumes Fromage fondu 🧀 Fruit 🍎 Pain 🍞
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
Carottes râpées citronnées ☀️ Mijoté de poulet 🍗 Torsades demi complètes au beurre 🧈 Fromage blanc à la pulpe de fraise 🍓 Pain 🍞	Salade de céréales 🌾 Filet de colin 🐟 sauce persillée Brocolis et champignons sautés persillés 🍄 Fromage Pâtisserie Pain 🍞	Salade verte ☀️ Navarin d'agneau 🍖 aux petits légumes et pommes de terre Crème dessert Pain 🍞	Toast de houmous Omelette 🍳 Purée de potiron 🍠 Fromage à la coupe Fruit 🍎 Pain 🍞
Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Batavia ☀️ Boeuf bourguignon 🍖 Riz pilaf 🍚 Yaourt nature 🥛 Pain 🍞	Salade de haricots verts 🍲 Gratin de macaronis 🍝 au cheddar Fruit 🍎 Pain 🍞	Salade de pommes de terre, crudités ☀️ Poulet rôti aux herbes 🍗 Petits pois au jus 🍲 Fromage à la coupe Fruit 🍎 Pain 🍞	Taboulé Filet de colin 🐟 sauce citron Choux fleurs sautés persillés 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.