

Menus du Lundi 1 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
Salade de pois chiches au persil Poulet rôti Haricots verts sautés Fromage Fruit Pain	Concombre en vinaigrette Filet de merlu au pesto Macaronis Fromage blanc aux fruits Pain	Salade de tomates Rosbeef Pommes de terre vapeur Fromage à la coupe Fruit Pain	Batavia en vinaigrette Omelette Ratatouille et boulgour Fromage à la coupe Glace Pain
Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Salade de pâtes aux crudités et à l'emmental Escalope de poulet sauce citronnée Poêlée de légumes maison Compote Pain	Betteraves en salade Quinoa aux brocolis Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade de céréales Rôti de dinde Carottes sautées Fromage à la coupe Fruit Pain	Chou rouge en salade Filet de colin sauce à l'oseille Riz créole Yaourt aromatisé Pain
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Fruit Pain	Salade de tomates Tajine d'agneau aux olives Pommes de terre vapeur Yaourt nature Pain	Salade verte et croûtons Emincé de poulet sauce curry doux Duo de courgettes Blé étuvé Fromage à la coupe Fruit Pain	Carottes râpées Feta Parmentier de colin Ananas au sirop Pain
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de céréales et dés d'emmental Sauté de boeuf aux carottes Fruit Pain	Salade harmonie Poulet rôti aux herbes Lentilles en sauce tomate Fromage blanc Pain	Salade de pommes de terre Sauté de porc Brocolis sautés Fromage à la coupe Fruit Pain	Concombre en vinaigrette Gratin de macaronis au cheddar 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 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Chou kouki ☀️ Émincé de volaille  au basilic  Blé étuvé au beurre  Yaourt aromatisé Pain 	Salade de tomates ☀️ à la mozzarella  Omelette  Carottes sautées persillées Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat maison Pain 	Menu semaine du goût : Paul Cézanne Toast de tapenade et salade chiffon ☀️ Daube de boeuf  Pommes de terre vapeur Fromage à la coupe Pomme  rôtie à la cannelle Pain 	Salade verte ☀️ Filet de colin pané  Ratatouille et riz Yaourt nature 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 

Flashez 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.

Menus du Lundi 6 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Menu semaine du goût - Émile Zola Oeuf à la coque et mesclun Risotto de courge au fenouil Fromage blanc Gâteau aux marrons maison Pain	Céréales en vinaigrette Jambon sauce Madère Chou fleur sauté Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade de pois chiches Poulet au paprika Petits pois Fromage à la coupe Fruit Pain	Menu semaine du goût - Auguste Renoir Marmite de colin aux légumes Pommes de terre vapeur Fromage à la coupe Fruit Pain
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Betteraves en vinaigrette feta Baeckeffe traditionnel Fruit Pain	Colombo de poulet Riz pilaf Fromage à la coupe Fruit Pain bio	Salade verte et croûtons Omelette Haricots verts sautés persillés Fromage à la coupe Gâteau à la courge maison Pain	Salade de lentilles Filet de merlu sauce beurre citronné Carottes sautées au persil Yaourt 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 

Flashez 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.