

Menus du Lundi 2 Novembre au Vendredi 27 Novembre 2026

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Salade verte  Rosbeef    , sauce aux échalotes Pommes de terre vapeur   Fromage à la coupe Flan maison Pain  	Salade de blé aux petits légumes Sauté de poulet   aux olives Poêlée de brocolis Fromage à la coupe   Fruit    Pain  	Carottes râpées à la coriandre  Riz   et pois chiches façon tikka massala Yaourt nature   Pain  	Filet de merlu   et mayonnaise Poêlée de légumes et pommes de terre Fromage à la coupe Salade verte Fruit  Pain  
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Pamplemousse  Chili sin carne   Riz   Fromage à la coupe   Compote Pain  	Feuilleté au fromage et salade chiffon  Filet de merlu   , sauce pêcheur Carottes vapeur Yaourt aromatisé Pain  	Endives en vinaigrette  Feta   Blanquette de veau  Boulgour Fruit    Pain  	Betteraves en vinaigrette Omelette   Salsifis et pommes de terre en sauce tomate Fromage à la coupe Fruit    Pain  
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Velouté de carottes   Tarte au fromage   Salade verte  Yaourt aromatisé Pain  	Boeuf    Stroganoff Tagliatelles   Fromage à la coupe   Fruit    Pain  	Mesclun  et toast de houmous Filet de colin pané   Haricots verts et pommes de terre sautés Fromage à la coupe   Fruit     Pain  	Chou rouge et carottes râpées  en vinaigrette Emincé de volaille   au basilic Blé étuvé au beurre Fromage à la coupe   Fruits au sirop Pain  
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de pommes de terre et dés d'emmental Sauté de boeuf    à la provençale Carottes vapeur Compote Pain  	Soupe de potiron Paella aux légumes et aux fèves   Fromage fondu nature Fruit    Pain  	Salade verte  Poulet rôti   Ecrasé de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit    Pain  	Pizza au fromage Oeufs durs   Gratin d'épinards 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.

Flasher moi



Menus du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre 2026

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade mélangée ☀️, vinaigrette aux échalotes Lasagne aux légumes du soleil et pois chiches 🇫🇷🇫🇷 Yaourt aromatisé Pain 🇪🇺🇪🇺	Pommes de terre, maïs, dés d'emmental et olives noires Sauté de boeuf 🇫🇷🇪🇺🇪🇺 aux oignons Poêlée de chou-fleur et brocolis Fruit 🇪🇺🇪🇺🇪🇺 Pain 🇪🇺🇪🇺	Carottes râpées ☀️ et croûtons Jambon 🇫🇷🇫🇷 Endives en béchamel gratinées Pâtisserie Pain 🇪🇺🇪🇺	Couscous de colin 🐟🇲🇸🇨 aux légumes Semoule 🇪🇺🇪🇺 Fromage à la coupe et salade verte 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.

Menus du Lundi 7 Décembre au Vendredi 18 Décembre 2026

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Radis à la croque  Saucisse de Toulouse  jus à la moutarde à l'ancienne Purée de pois cassés Fromage à la coupe  Ananas au sirop Pain 	Velouté de potiron Poulet rôti  aux herbes Poêlée de carottes, navets et pommes de terre Fromage fondu nature Fruit  Pain 	Taboulé oriental Omelette  Brocolis et champignons sautés persillés Fromage blanc et petit beurre Fruit  Pain 	Chou kouki  en vinaigrette Gratin de thon  Tagliatelles  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Lentilles en vinaigrette Filet de merlu  , sauce curry-coco Potiron rôti au four Yaourt Fruit  Pain 	Boulgour en vinaigrette Rosbeef  sauce échalote Poêlée de légumes maison Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Mesclun  Volaille  aux marrons Pommes noisettes et haricots verts Fromage à la coupe  Dessert glacé Fruit  Pain 	Poireaux en vinaigrette et dés de mimolette Quenelles  sauce aurore Riz pilaf  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.