





























































Menus du Lundi 5 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Pamplemousse  Boeuf bourguignon  Tagliatelles  Yaourt aromatisé Pain 	Salade verte  Oeuf durs  Purée de potimarron  la muscade Fromage à la coupe Pâtisserie Pain 	Soupe de vermicelles Emincé de poulet  sauce tomate Brocolis vapeur  Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Salade d'endives  Filet de colin pané  Fondue de poireaux et pommes de terre Fromage à la coupe Fruit  Pain 
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Chou kouki  Gratin de macaronis et cheddar  Ananas au sirop Pain 	Taboulé Veau Marengo  Choux de Bruxelles sautés Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Laitue  Rôti de dinde  Frites et ketchup Yaourt nature  Pain 	Lentilles en salade Filet de merlu  citron Poêlée de betteraves à l'ail et aux petits oignons et riz Fromage à la coupe Fruit  Pain 
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Mijoté de poulet  au curry Blé étuvé au beurre Petit suisse Fruit  Pain 	Salade verte  Tarte au fromage  Soupe de carottes  Fruit  Pain 	Chou rouge en vinaigrette  Baeckeoffe  Fromage  Compote Pain 	Salade de céréales  au maïs et olives noires Omelette  Poêlée de légumes  Fromage à la coupe Fruit  Pain 
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Salade mélangée  Saucisse de Toulouse  Brocolis et pommes de terre sautés Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Carottes râpées  Rougail de colin  Riz et lentilles Yaourt aromatisé Pain 	Avocat et mesclun  Minestrone d'hiver comme en Toscane  Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Poulet rôti  aux herbes Haricots verts sautés persillés Yaourt nature  Pâtisserie maison 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




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.

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

Menus du Lundi 2 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
Velouté de lentilles et carottes Rosbeef  sauce échalote Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie  Fruit  Pain 	Betteraves en salade Riz et pois chiches Tikka Massala  Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Pizza au fromage Oeufs durs  Gratin d'épinards  Fruit  Pain 	Laitue en salade  Parmentier de colin  Fromage à la coupe  Pêche au sirop Pain 
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de pommes de terre Sauté de porc  aux petits oignons Poêlée de panais et carottes Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Radis beurre  Filet de merlu  sauce oseille Riz aux champignons Crème dessert  Pain 	Salade verte  Sauté de veau  Choux fleurs sautés persillés Fromage à la coupe  Gâteau de semoule Pain 	Carottes râpées aux oranges  Dhal de lentilles corail et boulgour à l'indienne au lait de coco  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.