

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 à 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 sauce 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 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 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



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 Fruits 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 Fruits 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

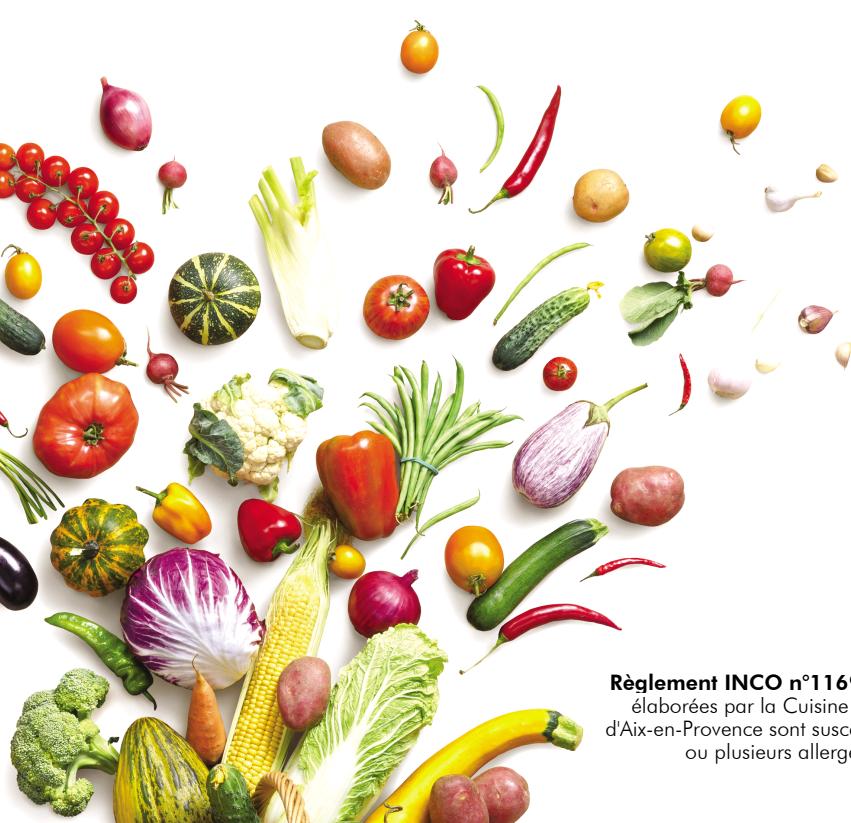
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



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.