

Menus du Lundi 1 Mai au Vendredi 26 Mai 2023

Lundi 1 Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
	Chou kouki en vinaigrette  Spaghettis à la bolognaise  Yaourt nature  Pain 	Carottes râpées  Paëlla de légumes aux fèves  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Hamburger de colin  aux crudités  et fromage cheddar  Pommes de terre röstis  Fruit 
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
	Salade de poivrons  Ragoût de colin  aux légumes  Riz aux carottes  Flan nappé au caramel  Pain 	Betteraves  et pommes  Carbonnade flamande  Frites ou pommes de terre sautées  Chocolat liégeois  Pain 	Concombre  , tomates  et feta  à l'origan  Fasolada  Compote de pêche  Pain 
Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de céréales  Escalope de poulet jus champignon  Courgettes sautées persillées  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade de tomates  Tajine de légumes aux pois chiches  Pommes de terre vapeur  Yaourt nature  Pain 		
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Betteraves en vinaigrette  Hachis Parmentier  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade de pâtes, tomates  , emmental et olives  Omelette  Poêlée de légumes  Glace  Pain 	Salade verte  Rôti de veau  Purée de légumes variés  Petit suisse  Fruit  Pain 	Taboulé  Filet de colin sauce oseille  Carottes vapeur  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

 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 

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 Mai au Vendredi 2 Juin 2023

Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1 Juin	Vendredi 2 Juin
	Lentilles en vinaigrette Chipolata  Haricots verts et pommes de terre sautés  Fromage à la coupe  Pain 	Pizza au fromage  Oeufs durs  Gratin d'épinards  Fruit  Pain 	Tomates  oignons et persil  Filet de hoki  sauce beurre citronné  Brocolis vapeur  Gâteau de semoule  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

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 

Flasher 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.