

Menus du Lundi 2 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Betteraves en vinaigrette Raviolis de légumes   et emmental Yaourt aromatisé Fruit  Pain 	Salade verte  Blanquette de veau  Riz créole  Fromage à la coupe Compote Pain 	Chou kouki  Filet de merlu sauce citronnée  Carottes sautées persillées  Fromage à la coupe  Pâtisserie Pain 	Pizza au fromage Oeufs durs  Gratin d'épinards  Fruit  Pain 
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Menus Ambassadeurs anti-gaspi (école Couteron) Salade verte  Spaghettis bolognaise  Emmental râpé Compote  Pain 	Céréales  au maïs et aux olives Omelette  Petits pois au jus Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Salade de haricots rouges Jambon  Purée de carottes  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Carottes râpées  en vinaigrette Marmite de poisson, colin  Pommes de terre vapeur  Yaourt nature  Pain 
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Radis  beurre Loubia de haricots blancs  Semoule  Crème dessert au chocolat Pain 	Taboulé  Filet de colin  sauce oseille Brocolis vapeur  Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Salade verte  Rosbeef  Pommes de terre rissolées aux oignons et au romarin Yaourt nature Pain 	Chou rouge  en salade Colombo de poulet  Carottes vapeur  Fromage à la coupe Gâteau au yaourt et pépites de chocolat maison Pain 
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Feuilleté au fromage Oeufs durs  Chou de Bruxelles et pommes de terre sautées persillées Fruit  Pain 	Sauté de boeuf  aux petits oignons  Tagliatelles  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade de pois chiches au cumin Poulet rôti  aux herbes de Provence Champignons et haricots verts sautés persillés Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade verte  et croûtons  Filet de colin pané  Poêlée de légumes paysanne Fromage à la coupe  Fruit au sirop  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

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

Flasher moi



Menus du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Céleri rémoulade Printanière de veau  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Carottes râpées citronnées  Tajine de légumes aux pois chiches  Semoule  Petits-suisses Pain 	Salade verte  Rôti de dinde  Purée de carottes et lentilles Yaourt nature brassé  Biscuit Pain 	Endives en vinaigrette  Filet de colin  sauce basquaise Riz créole Fromage à la coupe  Compote 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 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Lundi 6 Avril	Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
	Pamplemousse  Gigot d'agneau  Flageolets, carottes et ail confit Verre de lait Brownie au chocolat maison Pain 	Salade de pommes de terre Omelette  Haricots verts sautés persillés  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Radis croquants  et Körözött hongrois  Filet de merlu  sauce basilic  Boulgour  Crème renversée nappée de caramel 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.