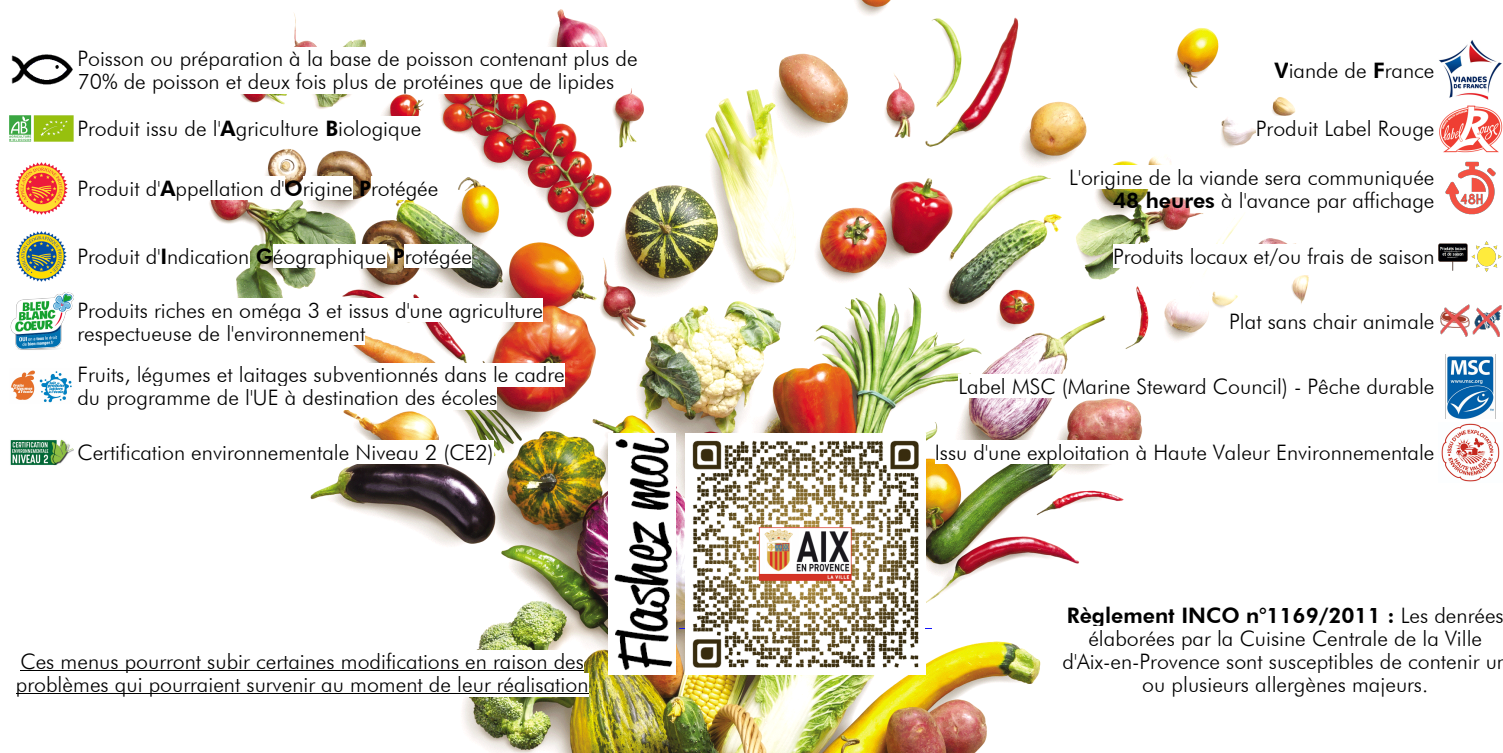


Menus du Lundi 3 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Salade verte  Boeuf bourguignon  Boulgour  Yaourt aromatisé Pain 	Feuilleté au fromage et salade chiffon Filet de merlu  sauce tomate Salsifis à l'ail et pommes de terre Fromage blanc Pain 	Pois chiches au cumin Poulet rôti  aux herbes Purée de potiron  Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Carottes râpées  Raviolis de légumes  sauce napolitaine  Ile flottante Pain 
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Blanquette de veau  Riz créole Fromage à la coupe  Fruit  Pain 		Soupe de carottes et croûtons Omelette  Poêlée de légumes et pommes de terre  Fromage Fruit  Pain 	Salade d'endives  et dés d'emmental Emincé de poulet  aux olives Semoule  Poire façon belle Hélène Pain 
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Salade farandole  Macaronis  au cheddar  Ananas au sirop Pain 	Salade de riz Rôti de porc  Petits pois et carottes Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade verte  Boeuf  Stroganoff Boulgour  Yaourt nature Pain 	Soupe de courge butternut Filet de colin pané  Blettes sautées à l'ail Fromage Fruit  Pain 
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Salade chiffon  et toast de houmous Emincé de poulet  sauce curry Carottes et riz  Yaourt aromatisé Pain 	Céleri rémoulade Filet de merlu  sauce persillée Blé étuvé au beurre Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade verte  Lasagnes bolognaise  Compote  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

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 1 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Salade verte  et maïs Sauté de porc  à la moutarde Poêlée de légumes Semoule au lait Pain  	Chou kouki  Pommes de terre gratinées   au fromage à raclette   Pêche au sirop   Pain  	Betteraves en vinaigrette Poulet rôti   Farfalles Fromage à la coupe Fruit   Pain  	Salade de céréales   au maïs et olives noires Filet de merlu  sauce dieppoise Carottes sautées Fromage à la coupe   Fruit    Pain  
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Carottes râpées citronnées  Sauté de boeuf   aux oignons   Pomme de terre   rôties au four aux herbes de Provence Yaourt nature    Pain  	Salade verte   Omelette   Purée de carottes et lentilles Fromage à la coupe Fruit   Pain  	Saucisse et palette de porc  Choucroute et pommes de terre   Fromage à la coupe    Poire au sirop Pain  	Betteraves en vinaigrette Feta   Filet de colin  sauce oseille Riz créole Fruit    Pain  
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Salade verte  et avocat Pois chiches sauce forestière à la moutarde et au blé   Yaourt aromatisé Pain  	Toast de sardine Rôti de dinde   Poêlée de légumes variés et riz Fromage à la coupe Fruit   Pain  	Salade croquante de mâche  , tomates cerises et emmental Cassiolette de saumon  Pommes Duchesse et poêlée de champignons Glace festive Fruit   Pain  	Salade de céréales   Filet de merlu  sauce provençale Chou fleur sauté persillé 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

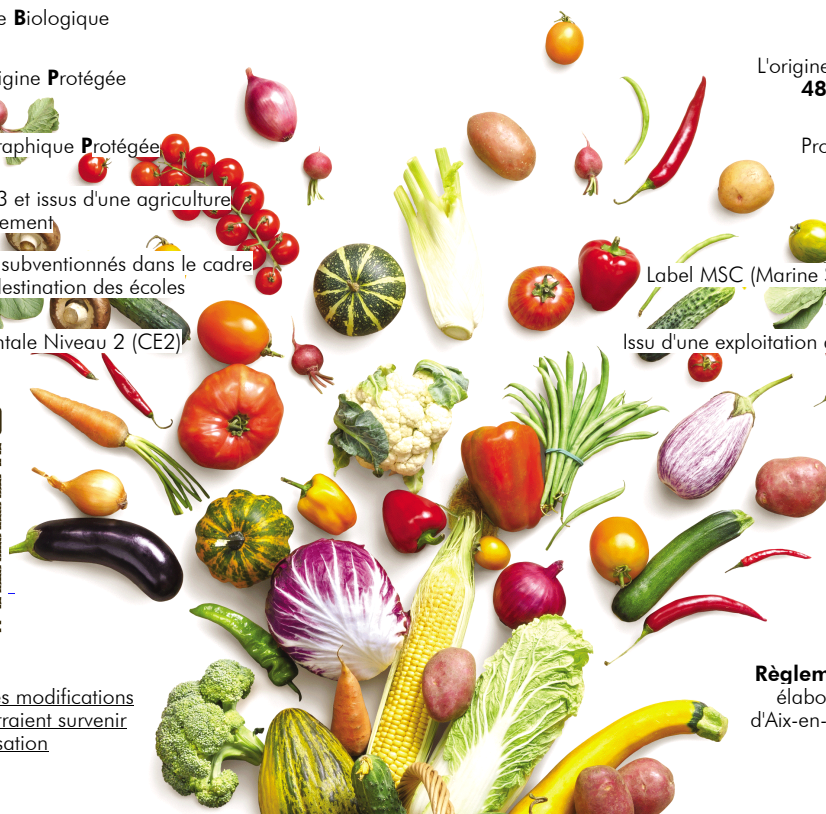
 Produit d'Indication Géographique Protégée

 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

 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.