


## Menus du Lundi 4 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024


Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Salade verte  Daube à la provençale  Pommes de terre vapeur  Yaourt aromatisé  Pain 	Taboulé oriental Poulet rôti  Purée de potimarron  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade farandole  Omelette  Gratin de courgettes au riz Crème dessert Pain 	Pois chiches au cumin Filet de colin poché  Carottes sautées persillées et semoule  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
	Pamplemousse  Blanquette de veau  Blé étuvé au beurre  Fromage gouda à la coupe Compote Pain 	Salade de pâtes  et crudités  Filet de colin pané  et citron  Brocolis sautés persillés  Fromage camembert à la coupe Kiwi  Pain 	Salade verte  Chili sin carne et riz  Fromage emmental à la coupe Orange  Pain 
Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Carottes râpées citronnées  Tarte au fromage  Haricots verts sautés persillés Fruit au sirop Pain 	Salade harmonie Sauté de boeuf  aux carottes Coquillettes  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade de céréales  Sauté de poulet  au curry Chou fleur vapeur Yaourt nature  Pain 	Laitue en vinaigrette  Bourride de merlu  Pommes de terre vapeur Fromage blanc Pain 
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Chou kouki  Poulet rôti aux herbes  Potiron au riz  Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Salade verte  Lasagnes de boeuf  Yaourt nature  Pain 	Soupe de carottes  Filet de colin  sauce tomate  Blé étuvé au beurre  Fromage Fruit  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

**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

Flashez moi



**Menus du Lundi 2 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024**

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Salade verte Loubia de haricots blancs Semoule Fromage à la coupe Fruit Pain	Aioli (betteraves  , œufs durs  , filet de colin pommes de terre  , jeunes carottes  , haricots verts  , choux-fleurs  ) Fromage blanc Pain	Endives  et pommes Rôti de porc Gratin dauphinois Compote Pain	Pâtes au bouillon Aiguillettes de volaille sauce champignons Brocolis sautés persillés Fromage à la coupe Fruit Pain
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Sauté de veau  aux petits oignons Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit Pain	Betteraves   en vinaigrette Paella au poulet Yaourt nature Pain	Soupe de lentilles et feta Omelette   et salade chiffon Haricots beurre et haricots verts sautés persillés Pâtisserie Pain	Friand au fromage Filet de colin  citronné Carottes vapeur Petit suisse Fruit Pain
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Soupe de potiron Lasagnes de légumes aux lentilles corail Fromage Fruit Pain	Carottes râpées maïs   et dés d'emmental Émincé de volaille  sauce suprême Poêlée de légumes et pommes de terre Ananas au sirop Pain	Salade verte Toast de tapenade Rosbeef Pommes noisettes Champignons et haricots verts sautés persillés Fromage à la coupe Dessert glacé Jus de pomme Pain	Taboulé oriental Filet de colin  sauce citron Choux fleurs sautés persillés Yaourt aromatisé 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



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.