

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 🐟 MSC 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 🐟 MSC 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 🐟 MSC 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 🐟 MSC 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

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation

Flasher 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.

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

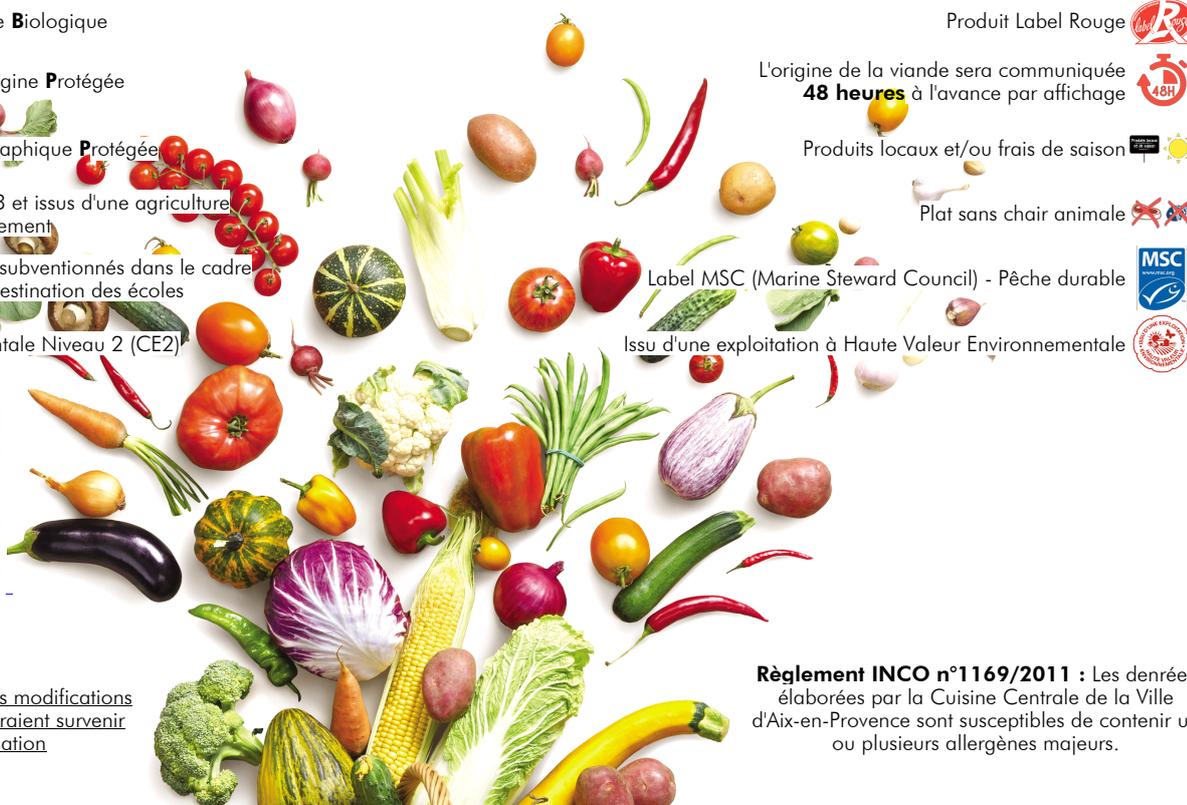
L'origine de la viande sera communiquée **48 heures** à l'avance par affichage

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.