

Menus du Lundi 6 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Carottes râpées    Poulet rôti   Choux-fleurs sautés persillés   Fromage    Galette framipane   Pain  	Lentilles en vinaigrette   Daube à la provençale  Carottes et pommes de terre vapeur   Fromage à la coupe    Fruit    Pain  	Salade verte    Filet de colin   sauce oseille   Riz créole   Yaourt aromatisé   Pain  	Salade de céréales aux graines   Omelette   Purée de légumes variés    Fromage à la coupe    Fruit    Pain  
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Salade verte    Filet de merlu poché   Poêlée de légumes et pommes de terre sautés   Fromage à la coupe    Pâtisserie   Pain  	Pamplemousse   Spaghettis bolognaise aux lentilles    Yaourt nature    Pain  	Endives   et maïs en vinaigrette   Rôti de veau  sauce échalote   Brocolis sautés persillés   Fromage à la coupe   Gâteau de semoule   Pain  	Hamburger de poisson   au cheddar   et crudités    Frites   Fruit   
Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Couscous d'agneau  aux légumes   Semoule   Fromage à la coupe    Fruit    Pain  	Carottes râpées citronnées    Palette de porc  et saucisse knack  Choucroute et pommes de terre vapeur   Fromage à la coupe   Fruit    Pain  	Potage de potiron à la feta    Omelette   Brocolis, chou romanesco et blé   Fruit    Pain  	Salade verte   Gratin de thon   Coquillettes   Fromage blanc et coulis de fruits rouges   Pain  
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Haricots blancs en vinaigrette   Filet de merlu   poché  Brunoise de légumes   Fromage à la coupe    Fruit    Pain  	Salade verte    Tartiflette  Ananas au sirop   Pain  	Taboulé   Sauté de veau  à la moutarde   Carottes au romarin   Fromage à la coupe    Fruit    Pain  	Tajine de légumes aux pois chiches    Semoule   Yaourt nature    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 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Salade de lentilles Poulet rôti  aux herbes Haricots verts sautés persillés Fromage à la coupe Crêpe  au chocolat Pain 	Salade farandole  Sauté de porc   aux olives Pâtes  Fromage blanc Pain 	Poireaux en vinaigrette Filet de colin   sauce persillée Riz safrané Fromage à la coupe  Fruit   Pain 	Pizza 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 

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.