

Menus du Mardi 22 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

	Mardi 22 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
	Laitue ☀️ et mozzarella Sauté d'agneau 🍖 sauce douce au thym et au miel Flageolets fondants et ail en chemise Poire nappée de coulis chocolat Pain 🍞 Friandise au chocolat	Salade croquante de céréales Omelette Carottes et haricots verts sautés et parfumés à l'ail Yaourt nature brassé Fruit Pain	Chou rouge ☀️ à la crème Filet de merlu 🐟 à l'oseille Riz créole Fromage à la coupe Fruit Pain
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Jeudi 1 Mai	Vendredi 2 Mai
Taboulé Sauté de boeuf aux oignons Petits pois Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade de tomates à l'ail Filet de colin pané et citron Gratin de courgettes et pommes de terre au curry doux Fruit Pain		Carottes râpées citronnées Couscous de légumes aux pois chiches Semoule Fromage blanc au coulis de fruits rouges 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 5 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Jeudi 8 Mai	Vendredi 9 Mai
Lentilles en vinaigrette Omelette  Caponata colorée aux légumes du soleil Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Concombre en vinaigrette  Mijoté de poulet  printanier Pommes de terre vapeur Yaourt nature  Pain 		Salade de tomates  au basilic Spaghettis  à la bolognaise  maison et petits légumes Glace vanille-fraise Pain 
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Salade verte  et dés d'emmental Dhal de lentilles corail  Riz  Compote Pain 	Taboulé Saucisse de Toulouse grillée  Purée de courgettes Fromage fondu nature Fruit  Pain 	Concombre en vinaigrette Rosbeef  Pommes noisettes dorées au four Fromage Fruit  Pain 	Aïoli (œufs durs  dos de colin  tomates  pommes de terre  et légumes  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Melon charentais  Blanquette de veau  sauce crémeuse au citron Blé étuvé  Crème dessert au chocolat Pain 	Salade verte  et toast au chèvre chaud Poulet rôti  au jus de volaille Carottes sautées au romarin et à l'ail Pâtisserie (tarte aux pommes) Pain 	Salade de pois chiches aux herbes fraîches Omelette  Haricots verts et pommes de terre sautés persillés Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Menu élaboré par les enfants de l'école Édouard Peisson Carottes râpées  Filet de colin  Coquillettes au beurre  Fromage à la coupe  Fruit  Glace à l'eau Pain 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Concombre en vinaigrette  Escalope de poulet  à la moutarde à l'ancienne Poêlée de légumes colorée  Fromage à la coupe Gâteau de semoule Pain 	Salade de tomates  Gratin de macaronis au cheddar fondant  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

Flasher moi



Menus du Lundi 2 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Toast de pâté de volaille Salade de haricots verts, thon  , pommes de terre Crème dessert Pain 	Radis croquants Mijoté de boeuf   printanier sauce parfumée au jus de cuisson Jardinière de légumes Brownie maison et verre de lait Pain 	Pizza au fromage Oeufs durs  Gratin d'épinards  Fruit  Pain 	Concombre  à la crème et à l'estragon Filet de merlu   à la piperade et olives noires Riz de Camargue  Fromage à la coupe  Glace en petit pot vanille chocolat Pain 
Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
	Salade de pâtes  poulet rôti  , tomates  , maïs, pesto doux, mozzarella et olives noires Glace à l'eau Pain 	Salade verte  Hachis parmentier  maison Fromage à la coupe Fruit  Pain 	Salade de courgettes  au citron Loubia de haricots blanc sauce tomate  Semoule  Yaourt nature  Pain 
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Menu élaboré par les enfants de l'école Eugène Brémont Salade de tomates  à l'ail et au persil Rôti de veau  Spaghettis au beurre doux  Fromage blanc à la pulpe de fraise  Pain 	Kebab au poulet  et crudités  sauce maison Chips Fromage  Fruit  Pain 	Bâtonnets de carottes et de concombre  au körözött Omelette  Ratatouille et blé  Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Salade de pois chiches, maïs et échalotes Filet de merlu   sauce beurre citronné Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit  Pain 
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Filet de colin   pané et citron Riz et tomate à la provençale Fromage à la coupe  Fruit  Pain 	Melon  Jambon  Purée de légumes variés Fromage fondu Gâteau au yaourt et pépites de chocolat maison Pain 	Tomates à la croque  Rosbeef   Salade de pommes de terre Yaourt à boire Pain 	Salade verte  Croque monsieur au fromage et à la béchamel  Haricots verts sautés persillés 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

Flasher moi



Menus du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Salade de quinoa   , pois chiches, tomates  , concombre  , Yaourt nature   , Clafoutis de cerises maison  , Pain  	Salade de pommes de terre et olives noires  , Gigot d'agneau  , Courgettes sautées persillées   , Fromage à la coupe   , Fruit   , Pain  	Carottes râpées  à la menthe  , Filet de colin  sauce tomate   , Riz créole   , Fromage à la coupe   , Fruit   , Pain  	Wrap au thon  , oeuf dur  , tomates  , salade verte  et oignon rouge  , Fromage   , Glace à l'eau  , 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 

