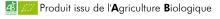


Menus du Mardi 22 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

	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 :	Salade croquante de céréales Omelette & Carottes et haricots verts sautés et parfumés à l'ail Yaourt nature brassé & Fruit Pain	Chou rouge i à la crème Filet de merlu i i i i i i i i i i i i i i i i i i i
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 (a) à l'ail Filet de colin (b) pané et citron Gratin de courgettes et pommes de terre au curry doux Fruit (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d		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 d'Appellation d'Origine 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

Plat sans chair animale 🗯 🌌

L'origine de la viande sera communiquée

48 heures à l'avance par affichage

Produits locaux et/ou frais de saison 🚟 📜

Viande de **F**rance

Produit Label Rouge

Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable





Règlement INCO n°1169/2011 : Les denrées élaborées par la Cuisine Centrale de la Ville d'Aix-en-Provence sont susceptibles de contenir un



Menus du Lundi 5 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

Mardi 6 Mai	Jeudi 8 Mai	Vendredi 9 Mai
Concombre en vinaigrette Mijoté de poulet printanier Pommes de terre vapeur Yaourt nature Pain		Salade de tomates basilic Spaghettis maison et bolognaise maison et petits légumes Glace vanille-fraise Pain
Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Taboulé Saucisse de Toulouse grillée Purée de courgettes Fromage fondu nature Fruit 🍎 🚜 🍯	Concombre en vinaigrette Rosbeef 🏠 👜 💯 Pommes noisettes dorées au four Fromage Fruit 🕶 😉 Pain 🏄	Aïoli (œufs durs di , dos de colin , tomates pommes de terre di , et légumes di la coupe Fruit di , di , dos de colin , et légumes di la coupe Pain di , di
Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Salade verte et toast au chèvre chaud Poulet rôti e au jus de volaille Carottes sautées au romarin et à l'ail Pâtisserie (tarte aux pommes)	Salade de pois chiches aux herbes fraîches Omelette A A A A A A A A A A A A A A A A A A	Menu élaboré par les enfants de l'école Édouard Peisson Carottes râpées Filet de colin Coquillettes au beurre Fromage à la coupe Fruit Fruit Glace à l'eau Pain
Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Salade de tomates Gratin de macaronis au cheddar fondant Fruit Pain		
	Concombre en vinaigrette Mijoté de poulet printanier Pommes de terre vapeur Yaourt nature Pain Mardi 13 Mai Taboulé Saucisse de Toulouse grillée Purée de courgettes Fromage fondu nature Fruit Pain Mardi 20 Mai Salade verte et toast au chèvre chaud Poulet rôti e au jus de volaille Carottes sautées au romarin et à l'ail Pâtisserie (tarte aux pommes) Pain Mardi 27 Mai Salade de tomates Gratin de macaronis au cheddar fondant Fruit	Concombre en vinaigrette Mijoté de poulet printanier Pommes de terre vapeur Yaourt nature Pain Taboulé Saucisse de Toulouse grillée Purée de courgettes Fromage fondu nature Fruit Pain Mardi 20 Mai Salade verte et toast au chèvre chaud Poulet rôti e au jus de volaille Carottes sautées au romarin et à l'ail Pâtisserie (tarte aux pommes) Pain Mardi 27 Mai Salade de tomates Gratin de macaronis au cheddar fondant Fruit Salade de tomates Gratin de macaronis au cheddar fondant Fruit Salade de tomates Gratin de macaronis au cheddar fondant Fruit Salade de tomates Gratin de macaronis au cheddar fondant Fruit



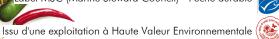




Produits locaux et/ou frais de saison 🚟 🕻

Plat sans chair animale 🗯 📈

Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable



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 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 ià la crème et à l'estragon Filet de merlu iiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii
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 Fain	Salade de courgettes au citron Loubia de haricots blanc sauce tomate Semoule Yaourt nature
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Menu élaboré par les enfants de l'école Eugène Brémond Salade de tomates (a) à l'ail et au persil Rôti de veau (a) Spaghettis au beurre doux Fromage blanc à la pulpe de fraise (a) (a)	Kebab au poulet et crudités sauce maison Chips Fromage	Bâtonnets de carottes et de concombre au körözött Omelette	Salade de pois chiches, maïs et échalotes Filet de merlu Sauce beurre citronné Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit Sauce
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Filet de colin De pané et citron Riz et tomate à la provençale Fromage à la coupe Fruit Fruit Pain	Melon (**) Jambon (**) Purée de légumes variés Fromage fondu Gâteau au yaourt et pépites de chocolat maison Pain (**)	Tomates à la croque Rosbeef A A Cosbeef 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



problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation

Produit Label Rouge L'origine de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage

Produits locaux et/ou frais de saison 鞸 📜 Plat sans chair animale 🗯 💇

Viande de France

Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable



élaborées par la Cuisine Centrale de la Ville d'Aix-en-Provence sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs.



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 (1), pois chiches, tomates (2), concombre (3), Yaourt nature (1), (4) Clafoutis de cerises maison Pain (1), (2)	Gigot d'agneau 🍪 Courgettes sautées persillées	Carottes râpées : à la menthe Filet de colin : sauce tomate Riz créole : Fromage à la coupe : Fruit : Fain	Wrap au thon , oeuf dur , tomates , 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'**A**griculture **B**iologique

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 **F**rance

Produit Label Rouge

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



Produits locaux et/ou frais de saison 🚎 🕻



Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



