

Menus du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Carottes râpées ☀️ et croûtons en vinaigrette Sauté de poulet 🍗 sauce curry Purée de potimarron 🍠 Fromage 🧀 Fruit 🍏 Pain 🍞	Salade verte 🌿 Loubia de haricots blancs 🍲 sauce tomate 🍅 Semoule 🍲 Fromage à la coupe 🧀 Compote 🍏 Pain 🍞	Chou rouge 🍷 sauce yaourt Rôti de porc 🍖 Poêlée de légumes et pommes de terre Fromage à la coupe 🧀 Pâtisserie maison 🍰 Pain 🍞	Salade de céréales 🌾 Filet de colin 🐟 pané Brocolis sautés persillés Fromage à la coupe 🧀 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

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 3 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars																								
Boeuf bourguignon Coquillettes au beurre Fromage à la coupe Fruit Pain	Laitue en vinaigrette Filet de colin sauce tomate Chou-fleur sauté persillé Verre de lait Pâtisserie Pain	Soupe de lentilles Feta Omelette Haricots verts et champignons sautés persillés Fruit Pain	Salade de pommes de terre, cornichons, olives et oignons rouges Emincé de poulet sauce basilic Carottes sautées persillées Fromage à la coupe Fruit Pain	Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars	Feuilleté au fromage et salade chiffon Filet de merlu poché Brunoise de légumes Petit suisse Pain	Salade de haricots blancs aux petits oignons Sauté de boeuf aux carottes Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade verte Jambon Purée de pommes de terre Fromage Ananas au sirop Pain	Chou kouki Tajine de légumes aux pois chiches Semoule Fromage blanc et miel Pain	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars	Carottes râpées citronnées Blanquette de veau Riz Fromage à la coupe Fruit Pain	Taboulé oriental Poulet rôti Petits pois au jus Fromage à la coupe Fruit Pain	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Fruit Pain	Avocat et pamplemousse Bourride de colin Pommes de terre vapeur Yaourt nature brassé Pain	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars	Pois chiches au cumin Sauté de poulet sauce chasseur Courgettes duo sautées persillées Crème dessert Pain	Salade de haricots verts Gratin de macaronis au cheddar Fruit Pain	Salade verte Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pain	Salade de céréales aux graines et tomates cerises Filet de merlu sauce beurre citronné Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit Pain
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars																								
Feuilleté au fromage et salade chiffon Filet de merlu poché Brunoise de légumes Petit suisse Pain	Salade de haricots blancs aux petits oignons Sauté de boeuf aux carottes Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade verte Jambon Purée de pommes de terre Fromage Ananas au sirop Pain	Chou kouki Tajine de légumes aux pois chiches Semoule Fromage blanc et miel Pain	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars	Carottes râpées citronnées Blanquette de veau Riz Fromage à la coupe Fruit Pain	Taboulé oriental Poulet rôti Petits pois au jus Fromage à la coupe Fruit Pain	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Fruit Pain	Avocat et pamplemousse Bourride de colin Pommes de terre vapeur Yaourt nature brassé Pain	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars	Pois chiches au cumin Sauté de poulet sauce chasseur Courgettes duo sautées persillées Crème dessert Pain	Salade de haricots verts Gratin de macaronis au cheddar Fruit Pain	Salade verte Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pain	Salade de céréales aux graines et tomates cerises Filet de merlu sauce beurre citronné Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit Pain								
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars																								
Carottes râpées citronnées Blanquette de veau Riz Fromage à la coupe Fruit Pain	Taboulé oriental Poulet rôti Petits pois au jus Fromage à la coupe Fruit Pain	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Fruit Pain	Avocat et pamplemousse Bourride de colin Pommes de terre vapeur Yaourt nature brassé Pain	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars	Pois chiches au cumin Sauté de poulet sauce chasseur Courgettes duo sautées persillées Crème dessert Pain	Salade de haricots verts Gratin de macaronis au cheddar Fruit Pain	Salade verte Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pain	Salade de céréales aux graines et tomates cerises Filet de merlu sauce beurre citronné Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit Pain																
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars																								
Pois chiches au cumin Sauté de poulet sauce chasseur Courgettes duo sautées persillées Crème dessert Pain	Salade de haricots verts Gratin de macaronis au cheddar Fruit Pain	Salade verte Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pain	Salade de céréales aux graines et tomates cerises Filet de merlu sauce beurre citronné Poêlée de légumes Fromage à la coupe 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

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.

Flasher moi



Menus du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Boulettes de boeuf sauce tomate Spaghettis Fromage à la coupe Fruit Pain	Toast de sardines et salade chiffon Parmentier de colin à la carotte Fromage à la coupe Compote et biscuit Pain	Céleri rémoulade Omelette Brocolis et quinoa Fromage à la coupe Fruit Pain	Carottes râpées et dés de mimolette Quenelle de brochet sauce Nantua Riz 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

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.