

























Menus du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1 Mai
Salade verte ☀️ en vinaigrette Blanquette de veau 🍖 Blé étuvé   Fromage à la coupe   Fruit    Pain  	Feuilleté au fromage Poulet rôti   Poêlée de chou-fleur et champignons sautés Yaourt nature Fruit   Pain  	Carottes râpées ☀️ en vinaigrette Semoule   aux légumes et pois chiches Fromage à la coupe   Compote   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.

Menus du Lundi 4 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 Mai
Pamplemousse Omelette Haricots verts et pommes de terre sautés persillés Fromage à la coupe Fruit Pain	Betteraves rouges en vinaigrette Rosbeef Boulgour sauce tomate Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade chypriote aux herbes fraîches Fasolada Riz pilaf Fromage blanc au miel Pain	
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Macédoine de légumes en vinaigrette Parmentier de colin Fromage à la coupe Fruit Pain	Dhal de lentilles corail au lait de coco, mélange de céréales Fromage à la coupe Fruit Pain		
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Betteraves rouges en vinaigrette Boeuf bourguignon mijoté Pommes de terre vapeur Crème dessert chocolat Pain	Salade de lentilles aux herbes Filet de colin pané Carottes sautées à l'ail et au romarin Fromage à la coupe Fruit Pain	Taboulé oriental Emincé de poulet aux olives Courgettes sautées persillées Fromage à la coupe Fruit Pain	Laitue en vinaigrette Riz et pois chiches façon Tikka Massala Fromage à la coupe Fruit Pain
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
	Toast de pâté de volaille Filet de colin poché Curry de légumes au riz Yaourt nature Fruit Pain	Salade de haricots blancs au basilic et petits croûtons Sauté de porc aux oignons Ratatouille Fromage à la coupe Fruit Pain	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinard 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 1 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Salade de céréales   au maïs et aux olives Poulet rôti   au jus Haricots verts en vinaigrette Yaourt nature Fruit   Pain  	Concombre  en vinaigrette Gratin de macaronis   au cheddar   Fruit   Pain  	Salade de tomate   et mozzarella  Rôti de veau  Purée de légumes variés Pâtisserie Pain  	Aïoli provençal (Filet de colin  , oeuf dur  , pommes de terre   et légumes   Fromage à la coupe Compote Pain  
Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Melon charentais   Sauté de bœuf   aux oignons Brocolis et pommes de terre vapeur   Yaourt nature Pain  	Salade de lentilles Omelette   Courgettes sautées persillées Fromage à la coupe Fruit   Pain  	Salade orientale  et pain pita Emincé de poulet   aux épices façon kebab Chips Fromage   Fruit  	Carottes râpées  Lasagnes aux légumes du soleil et pois chiches   Yaourt aromatisé Pain  
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade verte  Fajitas   aux haricots rouges, poivrons, maïs et emmental râpé Fruit   Pain  	Tomates   en vinaigrette Rosbeef   Salade de pâtes aux dés de mimolette Glace Pain  	Concombre  et feta  Filet de colin  sauce tomate Riz créole Fruit   Pain  	Taboulé Poulet rôti   Purée de courgettes et pommes de terre Fromage   Fruit   Pain  
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pizza au fromage Oeuf dur   Gratin d'épinard  Fruit   Pain  	Salade de riz composée Jambon   Carottes à la marocaine Yaourt nature Fruit   Pain  	Melon charentais   Rôti de veau  Caponata de légumes Semoule au lait Pain  	Menu élaboré par des enfants de l'école F. Mistral Salade de tomates   , avocat et croûtons Riz au thon (façon poke bowl), haricots verts, concombre et radis  , sauce sucrée salée Fromage Salade de fruits et biscuit 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 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Filet de colin pané Riz et tomate à la provençale Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade de pommes de terre, haricots verts et crudités Poulet rôti Fromage à la coupe Fruit Pain	Salade de quinoa, pois chiches, tomates concombres Yaourt nature Clafoutis aux cerises maison Pain	Club sandwich maison au rôti de dinde et crudités et fromage Fruit Glace

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.