

Menus du Mardi 1er Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

	Mardi 1er Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	Salade verte  Rosbeef  Coquillettes au beurre  Fromage  Glace  Pain 	Boulgour  en vinaigrette aux tomates cerises  et olives noires Filet de colin  sauce citron  Carottes vapeur  Fromage à la coupe  Clafoutis aux cerises maison  Pain 	Pizza au fromage 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 

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 7 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Radis ☀️ beurre Sauté de boeuf aux oignons Tagliatelles   Yaourt ferme aromatisé Pain  	Salade de pommes de terre aux crudités  et dés d'emmental Emincé de poulet  à la hongroise Haricots verts sautés persillés Fruit ☀️   Pain  	Salade de concombre ☀️ à l'origan feta   Boulettes végétales de lentilles vertes et sauce tomate   Semoule   Fruit   Pain  	Melon charentais    Filet de merlu  à l'huile d'olive Ratatouille et riz Yaourt nature ferme Pain  
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Carottes râpées, chou rouge ☀️ et croûtons Omelette   Poêlée de légumes paysanne Gâteau de semoule Pain  	Cake maison aux olives et mesclun ☀️ Rôti de dinde   Caponata de légumes Fromage à la coupe Fruit    Pain  	Salade de tomate   à la coriandre Tajine d'agneau  aux épices Carottes et pommes de terre vapeur Yaourt ferme aromatisé Pain  	Bâtonnets de légumes ☀️ et fromage blanc aux herbes Biryani de légumes et haricots rouges   Riz Fromage à la coupe Glace Pain  
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Menu choisi par les enfants ! Tomates   mozzarella Boulettes de boeuf  à la provençale Spaghettis   Fondant au chocolat maison Pain  	Batavia en vinaigrette   ☀️ Jambon   Purée de courgettes et de pommes de terre   Fromage à la coupe Poire au sirop Pain  	Salade de pâtes   aux crudités ☀️ Filet de merlu  sauce beurre citronné Poêlée de panais et carottes Yaourt nature brassé Pain  	Concombre vinaigrette ☀️ Etouffade végétarienne   Semoule   Fromage à la coupe Fruit    Pain  
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
Menu semaine du goût Mesclun ☀️ à l'huile de noix Effiloché de canard   Écrasé de pommes de terre maison Fromage à la coupe Ananas caramélisé au beurre vanillé Pain  	Soupe au pistou   Emmental Fruit ☀️   Pain  	Taboulé oriental Omelette   Poêlée de légumes aux haricots rouges et maïs Fromage à la coupe   Fruit ☀️   Pain  	Carottes râpées ☀️   Filet de colin pané   Blé aux légumes Petits-suisses 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)

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation

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 **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 5 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Menu Semaine du goût Crudités ☀️ à la moutarde à l'ancienne et au miel Blanquette de veau 🍖 Riz 🌾 Fromage à la coupe 🧀 Pêche melba 🍷 Pain 🍞	Tomates cerises ☀️ et maïs Filet de merlu 🐟 MSC sauce oseille Brocolis sautés 🌱 Fromage à la coupe Tarte aux pommes Pain 🍞	Salade verte ☀️ Riz et pois chiches façon Tikka Massala 🌶️ Yaourt nature 🥛 Fruit 🍎 Pain 🍞	Menu Semaine du goût Soupe au potiron Emincé de volaille 🍗 sauce champignon Vol au vent et salade verte ☀️ Fromage blanc au coulis de fruits rouges Pain 🍞
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Macédoine mayonnaise Sauté de porc 🍖 à la moutarde Courgettes sautées et pommes de terre Yaourt nature ferme Fruit 🍎 Pain 🍞	Betteraves en vinaigrette Chili sin carne 🌶️ Riz 🌾 Fromage à la coupe Fruit 🍎 Pain 🍞	Menu Semaine du goût Salade de crudités ☀️ et toast de houmous aux haricots blancs Fricassée de saumon 🐟 MSC Légumes sautés au piment d'Espelette Fromage à la coupe 🧀 Gâteau basque Pain 🍞	Pizza au fromage 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 

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.