




**Ville de Aix en Provence**  
**Menus midi**  
**Foyer Luynes**  
**Automne/Hiver**



Semaine 13 - Mars 2026

mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<b>CHOU ROUGE BIO</b> <b>VINAIGRETTE</b>	<b>ŒUF DUR BIO</b> <b>MAYONNAISE</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES
<b>SAUTE DE BŒUF LR</b> <b>FACON MODE</b>	<b>EMINCE DE DINDE LR</b> <b>SAUCE BLANQUETTE</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO</b> <b>FACON TARTIFLETTE</b> <b>AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>MERLU PMD</b> <b>SAUCE AUX EPICES</b> <b>DOUCES</b>
<b>POMMES DE TERRE BIO</b> <b>VAPEUR</b>	<b>RIZ CREOLE BIO</b>		POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
<b>LIVAROT AOP</b>	FROMAGE FONDU SAMOS	<b>GOUDA BIO</b>	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE
DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE	<b>PUREE DE POMMES BIO</b>	FRUITS AU SIROP	TARTE CLAFOUTIS MANGUE ET NOIX DE COCO 



**Label rouge**



**Agriculture Biologique**



**Végétarien**



**Viande française**



**Décongélation**



**Pêche Durable MSC**



**Appellation d'Origine Protégée**

Menus proposés sous réserve  
de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



Ville de Aix en Provence  
Menus midi  
Foyer Luynes  
Printemps/Été



Semaine 1 - Avril 2026

mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	<b>SALADE DE LENTILLES BIO</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE BIO A LA MENTHE</b>
SAUTE D'AGNEAU AU JUS	<b>OMELETTE BIO AUX HERBES</b>	COUSCOUS AUX MERGUEZ ET BOULETTES	<b>FILET DE LIMANDE PMD</b>
<b>HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DE TERRE</b>	<b>POELEE DE LEGUMES BIO</b>	<b>(SEMOULE BIO)</b>	<b>SAUCE ANETH CHUTNEY DE COURGETTES BIO</b>
<b>FROMAGE FRAIS ST MORET BIO</b>	TOMME GRISE	<b>CAMEMBERT BIO</b>	MIMOLETTE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET A LA POMME DCG	PARIS BREST DCG



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien



Viande française



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve  
de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



Ville de Aix en Provence  
Menus midi  
Foyer Luynes  
Printemps/Été



Semaine 2 - Avril 2026

mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
ACCRAS DE MORUE	<b>CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE</b>	SALADE SUCRINE AUX CROUTONS A LA VINAIGRETTE	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b>
<b>SAUTE DE DINDE LR SAUCE COLOMBO</b>	CHOUROUTE GARNIE	MOUSSAKA	<b>MERLU PMD SAUCE CURRY</b>
PUREE DE PATATE DOUCE			POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS	FROMAGE FONDU DELICE AU CAMEMBERT	<b>MUNSTER AOP</b>	FOURNOLS
TARTE A LA NOIX DE COCO DCG	<b>PUREE DE POMMES POIRES BIO</b>	POMME AU FOUR CAMELISE	FRUITS AU SIROP



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien



Viande française



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve  
de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



Ville de Aix en Provence  
Menus midi  
Foyer Luynes  
Printemps/Été



Semaine 3 - Avril 2026

mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
<b>POULET ROTI LR AUX HERBES</b>	<b>FUSILLI BIO SAUCE AUX 3 FROMAGES</b>	CASSOULET GARNI	<b>FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON AUX EPICES</b>
<b>POMMES DE TERRE BIO SAUTEES</b>		<b>( HARICOT BLANCS BIO)</b>	<b>BLE BIO</b>
<b>CANTAL AOP</b>	<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>ST NECTAIRE AOP</b>	<b>FROMAGE FONDU CROC'LAIT BIO</b>
FRUIT DE SAISON	POIRE POCHE	FRUIT DE SAISON	#REF!



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien



Viande française



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve  
de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



# Ville de Aix en Provence

## Menus midi

### Foyer Luynes

#### Printemps/Été



Semaine 4 - Avril Mai 2026

mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
CREPE A L'EMMENTAL	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO AUX RAISINS SECS</b>	
<b>ESCALOPE DE VEAU LR AU JUS</b>	<b>TAJINE AU POULET LR</b>	<b>RÔTI DE PORC LR</b>	
<b>POIS MARAICHER BIO</b>	*	<b>RIZ BIO</b>	
<b>GOUDA BIO</b>	SAINT PAULIN	BLEU	
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX POMMES	



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien



Viande française



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction