



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



Semaine 5 - Mai 2026

mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
MACEDOINE BIO A LA MAYONNAISE	TABOULE BIO	ASPERGE VINAIGRETTE	
POULET ROTI LR SAUCE BASQUAISE	ŒUFS BIO A LA FLORENTINE	GARDIANE de TAUREAU	
GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO		GNOCCHI	
EMMENTAL BIO	COULOMMIERS BIO	EDAM BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL ET AMANDE	FRUIT DE SAISON BIO	



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 6 - Mai 2026

mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

BROCOLIS BIO AUX HERBES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		
JAMBONNEAU SAUCE DIJONNAISE	MOULES PMD		
POMMES DE TERRES BIO PERSTILLEES	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU		
GOUDA BIO	MUNSTER AOP		
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO		



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/Ete



Semaine 7 - Mai 2026

mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
CHORIZO ET CORNICHON	POMELO ET SUCRE	SALADE COLESLAW BIO	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
PAELLA ROYALE	LASAGNE AUX LEGUMES DU SUD	ROTI DE BŒUF LR AU JUS	AIOLI DE MERLU PMD
(RIZ BIO)		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL ET POLENTA	
CAMEMBERT BIO	FOURME D'AMBERT AOP	FROMAGE FRAIS SAINT MORET BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO
CHURROS AU SUCRE	PÊCHE AU SIROP	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE DCG	FRAISE ET CHANTILLY



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 8 - Mai 2026

mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
MACEDOINE BIO A LA VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO AUX HERBES	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON
VOL AU VENT FINANCIERE	COUSCOUS ROYAL A L'AGNEAU DE CRAU	MANCHONS DE PILONS DE CANARD	MERLU PMD SAUCE CREME
RIZ BIO	(SEMOULE BIO)	COURGETTES BIO PERSILLEES	POMMES DE TERRE SAUTEES BIO ET
FOURME D'AMBERT AOP	FROMAGE FONDU CROC'LAIT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	COULOMMIERS BIO
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	CAKE FACON PAIN PERDU ET CHANTILLY VANILLE TOPPING SAUCE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



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