



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



Semaine 6 - Novembre 2025

mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE	SAMOUSSA AUX LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
PETIT SALE AUX LENTILLES BIO	POULET ROTI LR AU JUS	RIZ BIO DAHL DE LENTILLES CORAIL ET AMANDES	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME
***	CORDIALE DE LEGUMES	POTATOES	PUREE DE POMME DE TERRE
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS SAINT MÔRET BIO	EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LASSI A LA MANGUE	FRUIT DE SAISON



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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



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



Semaine 7 - Novembre 2025

mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

MACEDOINE MAYONNAISE	RIZ BIO SAUCE MAYONNAISE AU CURRY	SALADE D'ENDIVES ET NOIX	CREPE AU FROMAGE
POT AU FEU	SAUTE DE DINDE LR	PIZZA POIVRONS ET FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)	SAUMONETTE PMD SAUCE BASILIC
***	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POELEE DE LEGUMES
FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	TOMME NOIRE	BRIE	EDAM BIO
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON	PUREE DE POMMES ET POIRES BIO	FRUIT DE SAISON



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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



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



Semaine 8 - Novembre 2025

mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

CHOU BLANC BIO ET RAISINS SECS VINAIGRETTE	HOUMOUS BIO	ENDIVES VINAIGRETTE	TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON
SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PRINTANIERE	ESCALOPE DE PORC LR SAUCE MOUTARDE	CHOU FARCI	FILET DE COLIN PMD
BOULGOUR BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
GORGONZOLA AOP	MONTCAIDI CROUTE NOIRE	FROMAGE FONDU CARRE BIO	CERVELLE DE CANUT
PUREE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	CAKE AUX PRALINES ROSES



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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



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



Semaine 9 - Novembre 2025

mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

PATE BRETON ET CORNICHON	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE
EMINCE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	TRIPES A LA MODE DE CAEN	OMELETTE BIO	GRATIN DE FRUITS DE MER
SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES	POMMES DE TERRE VAPEURS	HARICOTS BEURRE PERSILLES	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE
TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FONDU CARRE BIO
FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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