



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



Semaine 10 - Juin 2025

mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSAS	POIREAUX VINAIGRETTE
COUSCOUS A L'AGNEAU DE CRAU 	ŒUFS DURS BIO SAUCE MORNAY	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE POIVRADE	PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA MSC
SEMOULE BIO	EPINARDS BIO	CAROTTES GLACEES BIO AU JUS DE VIANDE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
MIMOLETTE	BRIE BIO	TOMME BLANCHE	BLEU D'AUVERGNE AOP
COMPOTE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE	POMME AU FOUR



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 11 - Juin 2025

mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

TERRINE DE POISSON	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VEAU LABEL ROUGE	PAELLA BIO	 GARDIANNE DE TAUREAU	MERLU MSC SAUCE CURRY
CAROTTES BIO AUX OIGNONS		GNOCCHIS	COURGETTES BIO PERSILLES
ST NECTAIRE AOP	GOUDA	FOURNOLS	MONTCADE CROUTE NOIRE
TARTE AUX FRAISES	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON	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



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



Semaine 12 - Juin 2025

mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	CAKE AUX OIGNONS FRITS	TOMATES A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS	PENNE BIO SAUCE AUX FROMAGES	CARBONNADE FLAMANDE LABEL ROUGE	FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE CREME
MACARONI		GRATIN D'ENDIVES	POMME PAILLASSON
CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	MAROILLES AOP	DELICE EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE AU SUCRE	FRUIT 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 13 - Juin 2025

mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

CAROTTES RAPEES BIO VNAIGRETTE	CREPE A L'EMMENTAL	CELERI REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE AU JUS	TRIPES A LA MODE DE CAEN 	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE FROID	POISSON MEUNIERE MSC ET SON QUARTIER DE CITRON
BLE BIO SAUCE TOMATE	RATATOUILLE	SALADE DE RIZ BIO	POMMES DAUPHINES
GOUDA	SAINT PAULIN	BLEU	BUCHE DE CHEVRE BIO
FRUIT DE SAISON	ASSIETTE DE FRUITS	MOELLEUX AUX POMMES	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