



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



Semaine 9 - Septembre 2026

mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
------------------------	----------------------	------------------------	---------------------------

CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	HOUMOUS ET TOAST
RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHEVRE A LA SAUCE TOMATE ***	ROTI DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES	FIDEUA AU POULET LR	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
SAINT PAULIN	GNOCCHIS FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	RIZ BIO	POELEE DE LEGUMES FROMAGE FONDU CARRE BIO
FROMAGE BLANC TOPPING SPECULOOS	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CAMEMBERT BIO PUREE DE FRUITS BIO	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 10 - Septembre 2026

mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre
TOMATES ET BASILIC VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	PATE DE CAMPAGNE, TOAST ET CORNICHON	MELON CHARENTAIS
AIGUILLETTE DE POULET VF SAUCE MOUTARDE	SAUTE D'AGNEAU DE CRAU VF FACON TAJINE	ESCALOPE DE DINDE LR SAUCE AU ROMARIN	FILET DE HOKI PMD SAUCE CITRON
GNOCCHI	SEMOULE BIO	TIAN DE LEGUMES	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	BRIE BIO	BLEU D'AUVERGNE AOP
PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	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 11 - Septembre 2026

mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre
SALADE D'HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	ASPERGES VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	TARTARE DE TOMATES AUX HERBES
SAUTE DE POULET LR SAUCE MOUTARDE	PARMENTIER DE CANARD	CANNELONNI RICOTTA ET EPINARD	FILET DE CABILLAUD PMD EN PAPILLOTE
PENNE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE		POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	GOUDA	GORGONZOLA AOP	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGE	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 - Septembre 2026

mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre
-------------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------

CAROTTES BIO VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	FENOUIL EMINCE SAUCE VINAIGRETTE AU MIEL	RADIS NOIR VINAIGRETTE
SAUTÉE DE DINDE LR SAUCE FACON VALLEE D'AUGE	RISSETTI CHAMPIGNONS ET POULET	SAUTE DE BŒUF LR FACON DAUBE	FILET DE MAQUEREAU PMD SAUCE TOMATE
FLAGEOLET AU JUS MONTCADI CROUTE NOIRE	***	GNOCCHIS	POELEE FORESTIERE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MIMOLETTE	COULOMMIERS	EMMENTAL BIO
	CRUMBLE POMMES POIRES	PUREE DE FRUITS BIO	ECLAIR SAVEUR CAFE 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 13 - Septembre Octobre 2026

mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
-------------------------	-----------------------	----------------------	-------------------------

SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET BLEU	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO
CHOUROUTE GARNIE	ROTI DE BOEUF LR AU JUS	GARDIANNE DE TAUREAU VF	FILET DE DORADE PMD SAUCE CITRON
***	GRATIN FACON DAUPHINOIS	RIZ DE CAMARGUE IGP	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	CAMEMBERT BIO	TOMME GRISE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	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