



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



Semaine 10 - Décembre 2025

mardi 2 décembre 2025

mercredi 3 décembre 2025

jeudi 4 décembre 2025

vendredi 5 décembre 2025

REPAS DE NOËL

SALADE FACON PIEMONTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO, PERSIL ET VINAIGRETTE	TERRINE DE ST JACQUES ET POIREAUX	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	QUEUE DE LOTTE PMD SAUCE ARMORICAINE	COLIN D'ALASKA PMD SAUCE CREME
CHOUX DE BRUXELLES	RIZ BIO	TAGLIATELLE ET LEGUMES D'ANTAN	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	EDAM BIO	ST NECTAIRE AOP	BÛCHE DE LAIT MELANGE
PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	BUCHE PATISSIERE PRALINE NOISETTE 	FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE



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 11 - Décembre 2025

mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
POIREAUX VINAIGRETTE	SARDINES A L'HUILE	MACHE, BETTERAVES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SALADE VERTE COMPOSEE (CROUTONS, OIGNONS ET CHAMPIGNONS) VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET LR SAUCE MOUTARDE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	CANNELONNI RICOTTA BLETTES BROCOLIS ET EPINARD	POISSON BLANC PMD MEUNIERE ET QUARTIER DE CITRON
COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RÂPE	POMMES DE TERRE VAPEUR	***	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	GOUDA	GORGONZOLA AOP	BRIE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGE	PUREE DE POMME BIO



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 12 - Décembre 2025

mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE SAUTÉE DE DINDE LR SAUCE FACON VALLEE D'AUGE	MACEDOINE BIO MAYONNAISE TORTILLA BIO	RADIS ET BEURRE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE TOMATE
FLAGEOLET AU JUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SPAGHETTI BIO	POELEE FORESTIERE
MONTCADI CROUTE NOIRE	FROMAGE FONDU CARRE BIO	COULOMMIERS	EMMENTAL BIO
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMME POIRE BIO	ECLAIR SAVEUR CAFE 



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 13 - Décembre 2025

mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

FERMETURE			
DU 23 DECEMBRE 2025 AU 5 JANVIER 2026 INCLUS			
Bonnes Fêtes			



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