



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



Semaine 9 - Mars 2025

mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
MACEDOINE A LA MAYONNAISE	SALADE DE POIS CHICHE BIO AUX ANCHOIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON
HOKI MSC SAUCE BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE PANEE	SAUCISSE	MERLU MSC SAUCE CREME TOMATE
RIZ CREOLE BIO	RATATOUILLE	LENTILLES BIO AU JUS	POMMES DE TERRE SAUTEES ET JULIENNE DE LEGUMES
FOURME D'AMBERT AOP	SAINT PAULIN	BUCHE DE CHEVRE BIO	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	BRIOCHE TRESSE ET CONFIT DE POIRE, POMME, MIEL ET RAISIN	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
Automne/Hiver



Semaine 10 - Mars 2025

mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE
EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE PAPRIKA ET PERSIL	ŒUFS DURS BIO SAUCE MORNAY	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE POIVRADE	PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA MSC
TORSADES 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
Automne/Hiver



Semaine 11 - Mars 2025

mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TARTINABLE D'HARICOTS BLANCS	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE	SALADE D'EPINARDS VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS	PAELLA BIO	GARDIANNE DE TAUREAU	FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE CREME
MACARONI		GNOCCHIS	CAROTTES BIO AU JUS
EDAM	GOUDA	ST NECTAIRE AOP	MONTCADE CROUTE NOIRE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES



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