



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



Semaine 10 - Septembre 2025

mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
TOMATES ET BASILIC VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	MELON CHARENTAIS
AIGUILLETTE DE POULET VF SAUCE MOUTARDE	CLAFOUTIS AUX LEGUMES D'ÉTÉ	SAUTE DE DINDE LR SAUCE AU ROMARIN	FILET DE HOKI PMD SAUCE CITRON
COQUILLETES BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BOULGOUR BIO	POIS MARAICHER BIO
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



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
Printemps/été



Semaine 11 - Septembre 2025

mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
SALADE D'HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	TARTINADE D'HARICOTS BLANCS	MELON CHARENTAIS ET JAMBON CRU	TARTARE DE TOMATES AUX HERBES
SAUTE DE POULET LR SAUCE MOUTARDE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	CANNELONNI RICOTTA BLETTES BROCOLIS ET EPINARD	FILET DE CABILLAUD PMD EN PAPILLOTE
COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS BIO		TIAN DE LEGUMES
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	GOUDA	GORGONZOLA AOP	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	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
Printemps/été



Semaine 12 - Septembre 2025

mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
MELON CHARENTAIS	TABOULE BIO	RADIS ET BEURRE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE
SAUTEE DE DINDE LR SAUCE FACON VALLEE D'AUGE	TORTILLA BIO	SAUTE DE BŒUF LR FACON DAUBE	FILET DE MAQUEREAU PMD SAUCE TOMATE
FLAGEOLET AU JUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SPAGHETTI BIO	POEELE FORESTIERE
MONTCADI CROUTE NOIRE	FROMAGE FONDU CARRE BIO	COULOMMIERS	EMMENTAL BIO
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMME POIRE BIO	ECLAIR SAVEUR CAF 



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
Printemps/été



Semaine 13 - Septembre 2025

mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
HARICOTS BLANC VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET BLEU	FEUILLETE AU FROMAGE FONDU	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO
GARDIANNE DE TAUREAU VF	SAUTE DE DINDE LR SAUCE AUX CHAMPIGNONS	TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE	FILET DE DORADE PMD SAUCE CITRON
RATATOUILLE	GRATIN DE POTIMARRON ET POMMES DE TERRE	JARDINIERE DE LEGUMES	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	CRUMBLE POMMES POIRES	FRUIT DE SAISON	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