




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



Semaine 5 - Février 2026

mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON	FENOUIL SAUCE GRIBICHE	TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE LR SAUCE CHASSEUR	FUSILLI BIO SAUCE FROMAGE A TARTIFLETTE	CHOUROUTE GARNIE	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON AUX EPICES
LEGUMES RACINES			POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
CANTAL AOP	FROMAGE FRAIS SAINT BRICET	FROMAGE FRAIS PETIT MOULE AUX NOIX	EDAM BIO
CREPE AU SUCRE 	PUREE DE POMMES POIRES BIO	FRUIT DE SAISON BIO	DEMI-POIRES 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
Automne/Hiver



Semaine 6 - Février 2026

mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

SALADE D'ENDIVES	CREPE A L'EMMENTAL	COLESLAW BIO	SALADE DE MACHE
COUSCOUS AUX MERGUEZ	POT AU FEU (BŒUF LR)	ROTI DE PORC LR SAUCE BARBECUE	POISSON BLANC MEUNIERE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON
SEMOULE BIO		POELEE FORESTIERE	RIZ BIO
GOUDA BIO	BLEU D'AUVERGNE AOP	ROUY	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE	GATEAU AUX POMMES	PUREE DE POMMES BIO



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 7 - Février 2026

mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
CAROTTES RAPEES BIO A L'ANETH	TERRINE DE LEGUMES ET SAUCE AU FROMAGE BLANC	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	SALADE D'ENDIVES ET POMME
TAUREAU LCL SAUCE FORESTIERE	AIOLI DE POISSON FRAIS PMD	CUISSE DE PINTADE VF ROTIE	DES DE SAUMON PMD SAUCE CREME AUX HERBES
RIZ BIO		LAITUE BRAISEE	POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
EMMENTAL BIO	EDAM BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
BUGNES 	CARRE FRAMBOISE 	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COCKTAIL DE FRUITS 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
Automne/Hiver



Semaine 8 - Février Mars 2026

mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE	CHOU ROUGE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES
QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	EMINCE DE DINDE LR SAUCE BLANQUETTE	ROTI DE VEAU VF SAUCE MIEL	MERLU PMD SAUCE BECHAMEL AUX EPICES DOUCES
CAROTTES BIO AU JUS	RIZ CREOLE BIO	FLAN DE POTIRON	GRATIN DE CELERI
LIVAROT	FROMAGE FONDU SAMOS	GOUDA	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ANANAS	MOUSSE AU CITRON	TARTE CLAFOUTIS POIRES BIO



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