



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



Semaine 9 - Juin 2026

mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
CHAMPIGNONS DE PARIS AU PERSIL ET VINAIGRETTE	<b>SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE</b>	ASPERGES VINAIGRETTE
<b>DAUBE DE BŒUF LR A LA PROVENÇALE</b>	<b>ŒUFS DURS BIO SAUCE MORNAY</b>	<b>SAUTE DE VEAU LR SAUCE POIVRADE</b>	<b>PAVE DE SAUMON PMD SAUCE OSEILLE</b>
<b>PENNE BIO</b>	<b>EPINARDS BIO</b>	<b>COURGETTES BIO PERSILLEES</b>	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
<b>MUNSTER AOP</b>	<b>CHAOURCE AOP</b>	TOMME BLANCHE	<b>BLEU D'AUVERGNE AOP</b>
FRAISE ET CHANTILLY	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CHOU VANILLE DCG ET SAUCE CHOCOLAT	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  
Printemps/Été



Semaine 10 - Juin 2026

mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
NEM AU POULET	HOUMOUS ET TOAST	MORTADELLE ET CORNICHON	COLESLAW
<b>SAUTE DE PORC LR SAUCE CARAMEL</b>	<b>ROTI DE BŒUF LR FROID SAUCE TARTARE</b>	<b>LASAGNE DE BŒUF BIO</b>	<b>MERLU PMD SAUCE CREME</b>
POEELE DE LEGUMES CHINOIS	TOMATES PROVENCALES	<b>SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>PENNE BIO</b>
FROMAGE FRAIS FRAIDOU	SAINT PAULIN	<b>GORGONZOLA AOP</b>	MONTCADI CROUTE NOIRE
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	TIRAMISU	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 - Juin 2026

mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b>	GUACAMOLE ET CHIPS TORTILLA	<b>TOMATES BIO A LA VINAIGRETTE</b>
<b>CUISSE DE POULET LR AU JUS</b>	<b>PENNE BIO SAUCE AUX FROMAGES</b>	<b>CHILI CON CARNE DE BŒUF BIO</b>	<b>FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME</b>
<b>POMMES DE TERRE BIO SAUTEES</b>		<b>( RIZ BIO)</b>	POMME PAILLASSON
<b>CANTAL AOP</b>	FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS	<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>MAROILLES AOP</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PECAN	FRUIT 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  
Printemps/Été



Semaine 12 - Juin 2026

mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
<b>COURGETTES BIO FACON COLESLAW</b>	PISSALADIERE	<b>CELERI BIO REMOULADE</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
PARMENTIER DE CANARD	SOUPE AU PISTOU	SAUCISSE DE MORTEAU IGP	<b>POISSON MEUNIERE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON</b>
	<b>(EMMENTAL RAPE BIO)</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	POMMES DAUPHINES
<b>GOUDA BIO</b>	SAINT PAULIN	BLEU	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRAISE ET CHANTILLY	MOELLEUX AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



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 - Juin Juillet 2026

mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
TAPENADE ET TOAST	<b>SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE</b>	MELON CHARENTAIS
TARTE AUX LEGUMES	<b>PAELLA BIO</b>	<b>GARDIANNE DE TAUREAU VF</b>	<b>MERLU PMD SAUCE CURRY</b>
<b>SALADE VERTE BIO</b>		GNOCCHIS	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
<b>ST NECTAIRE AOP</b>	<b>GOUDA BIO</b>	FOURNOLS	MONTCADE CROUTE NOIRE
BATONNET GLACE	CLAFOUTIS A LA CERISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>



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