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

Un Sourire dans ma cuisine par sodexo

Semaine 1 - Avril 2025

mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	HOUMOUS ET TOAST	ANIMATION SAVOIE **TARTE AU REBLOCHON AOP**	PATE ET CORNICHON
SAUTE DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CARAMEL	**ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE POIVRADE**	DIOT	**MERLU MSC SAUCE CREME**
RIZ BIO	RATATOUILLE	CROZET	**COQUILLETTES BIO**
FROMAGE FRAIS FRAIDOU	SAINT PAULIN	TOMME DE SAVOIE IGP	MONTCADI CROUTE NOIRE
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	GATEAU DE SAVOIE	FRUIT DE SAISON

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation 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 2 - Avril 2025

mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
	MENU VEGETARIEN		
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	**SALADE DE LENTILLES BIO**	ROSETTE ET CORNICHONS	CONCOMBRE A LA MENTHE
TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	**OMELETTE BIO AUX HERBES**	**ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE**	**FILET DE LIMANDE MSC**
RIZ BIO	POELEE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES	**CHUTNEY DE COURGETTES BIO**
FROMAGE FRAIS ST MORET	TOMME GRISE	**BRIE BIO**	MIMOLETTE
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation 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 3 - Avril 2025

mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
RADIS ET BEURRE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	**TABOULE BIO**	**CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE**
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	CASSOULET	**SAUTE DE BŒUF LABEL ROUGE**	**MERLU MSC SAUCE CURRY**
COURGETTES BIO PERSILLEES		BROCOLIS	POTATOES
MONTCADI CROUTE NOIRE	DELICE AU CAMEMBERT	**MUNSTER AOP**	FOURNOLS
LIEGEOIS AU CAFE	**FRUIT DE SAISON BIO**	POMME AU FOUR CARAMELISE	FRUITS AU SIROP

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation 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 4 - Avril 2025

mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
	Menu Végétarien		
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	FENOUIL SAUCE GRIBICHE	**ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE**	TOMATES A LA VINAIGRETTE
GIGOT D'AGNEAU AU JUS	**COQUILLETTES BIO SAUCE AUX 3 FROMAGES**	**SAUTE DE BŒUF LABEL ROUGE**	**FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE CITRON AUX EPICES**
FLAGEOLETS		POLENTA	**RIZ BIO AU SAFRAN**
CANTAL AOP	GOUDA	**CAMEMBERT BIO**	**ST NECTAIRE AOP**
MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT AU CARAMEL	**FRUIT DE SAISON BIO**	**COMPOTE DE POMMES ET POIRES BIO**

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation 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 5 - Avril-Mai 2025

mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
CREPE A L'EMMENTAL	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	SALADE DE MACHE ET FROMAGE DE CHEVRE
ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE AU JUS	BOUDIN NOIR	**SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AU ROMARIN**	**POISSON BLANC MEUNIERE MSC ET SON QUARTIER DE CITRON**
CHOUX DE BRUXELLES	**PUREE DE POMMES DE TERRE BIO**	**CAROTTES BIO PERSILLES**	**SPAGHETTI BIO**
GOUDA	SAINT PAULIN	BLEU	**PONT L'EVEQUE AOP**
FRUIT DE SAISON BIO	ASSIETTE DE FRUITS	GATEAU AUX POMMES	FRUITS AU SIROP

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction