



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



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



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 6 - Mai 2025

mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
------------------	---------------------	------------------	---------------------

MACEDOINE A LA MAYONNAISE	TABOULE BIO	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	TARTE A L'OIGNON
POULET ROTI LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE	ŒUFS BIO A LA FLORENTINE	TAUREAU SAUCE FORESTIERE 	DES DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
RIZ BIO		PUREE DE POMMES DE TERRE (LAIT BIO)	LENTILLES BIO MIJOTEES
EMMENTAL	COULOMMIERS	EDAM	COMTE AOP
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL ET AMANDE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE JURASIENNE



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 7 - Mai 2025

mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

BROCOLIS BIO AUX HERBES	SALADE DE RIZ BIO COMPOSEE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS
JAMBONNEAU SAUCE DIJONNAISE 	SAUTE DE BŒUF LAB  ROUGE SAUCE PRINTANIERE	MOULES MSC	FILET DE SAUMON MSC SAUCE CERFEUIL
POMMES DE TERRES BIO PERSILLEES	CAROTTES BIO AU JUS	POTATOES	POMME DE TERRE VAPEUR BIO
GOUDA	MONTCADI CROUTE NOIRE	MUNSTER AOP	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE
LIEGEOIS AU CAFE	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIE	COMPOTE DE POMME 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
Printemps/été



Semaine 8 - Mai 2025

mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

SALADE DE CŒUR DE PALMIER AU MAIS	POMELO ET SUCRE	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
BOUDIN NOIR AUX POMMES 	LASAGNE AUX LEGUMES DU SUD	ROTI DE VEAU LABEL ROUGE AU JUS	FILET DE LIMANDE MSC
PUREE DE POMME DE TERRE		POIS MARAICHER BIO	COQUILLETES BIO
CAMEMBERT BIO	FOURME D'AMBERT AOP	TOMME NOIRE	DELICE AU CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAMEL	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 9 - Mai 2025

mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
MACEDOINE A LA MAYONNAISE	HOUMOUS BIO ET TOAST	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE	ESCALOPE DE DINDE PANEE 	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE	MERLU MSC SAUCE CREME
RIZ BIO	RATATOUILLE	COURGETTES BIO PERSILLEES	POMMES DE TERRE SAUTEES BIO ET JULIENNE DE LEGUMES
FOURME D'AMBERT AOP	SAINT PAULIN	BUCHE DE CHEVRE BIO	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CAFE	PAIN PERDU	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