



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



Semaine 1 - Juillet 2025

mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
<b>SALADE DE COQUILLETES BIO ORIENTALE (TOMATE, CONCOMBRE, MENTHE ET CUMIN)</b>	<b>BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE</b>	MELON CHARENTAIS	TERRINE DE LEGUMES
<b>SAUTE DE PORC LR JUS AUX OIGNONS</b>	<b>EMINCE DE BŒUF VF SAUCE PROVENCALE</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTI LR AU JUS</b>	<b>FILET DE POISSON FRAIS PMD EN PAPILOTTE</b>
<b>POIS MARAICHER BIO</b>	<b>BOULGOUR BIO</b>	CHUTNEY DE COURGETTES	PUREE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
TOMME BLANCHE	GOUDA	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>CANTAL AOP</b>
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX ABRICOTS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



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 2 - Juillet 2025

mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
<b>SALADE DE POIS CHICHE BIO AUX OLIVES</b>	MACEDOINE A LA VINAIGRETTE	TAPENADE ET TOAST	MUSEAU VINAIGRETTE
<b>BLANQUETTE DE DINDE LR</b>	<b>OMELETTE BIO</b>	<b>AIOLI A LA MORUE PMD</b>	<b>SAUMON PMD SAUCE TOMATE</b>
COURGETTES PERSILLEES	<b>EPINARDS BIO EN BECHAMEL</b>		RATATOUILLE
<b>ROQUEFORT AOP</b>	<b>FROMAGE FRAIS ST MORET BIO</b>	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>	<b>MUNSTER AOP</b>
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	GAUFRE LIEGOISE 



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 3 - Juillet 2025

mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
MELON ET JAMBON CRU	<b>SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE</b>	HARICOTS BLANCS AU CERFEUIL	CREPE A L'EMMENTAL
<b>CUISSE DE CANETTE VF SAUCE FACON COQ AU VIN</b>	<b>SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PROVENCALE</b>	<b>BOUDIN NOIR VF</b>	<b>HOKI PMD SAUCE SAFRANEE</b>
RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b>	<b>COURGETTES BIO A L'AIL</b>	<b>EPINARDS BIO EN BECHAMEL</b>
<b>CAMEMBERT BIO</b>	ST PAULIN	<b>FROMAGE FRAIS RONDELE BIO</b>	MONTCADI CROUTE NOIRE
TROPEZIENNE 	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLA 	FRUIT DE SAISON



**Label rouge**



**Agriculture Biologique**



**Végétarien**



**Viande française**



**Décongélation**



**Pêche Durable MSC**



**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 4 - Juillet 2025

mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
<b>HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	TARTE AUX LEGUMES	<b>ŒUF DUR BIO MAYONNAISE</b>
ROGNONS DE PORC SAUCE MADERE	PIZZA AU FROMAGE ET POIVRONS	<b>SAUTE DE BŒUF LR SAUCE GOULASH</b>	<b>FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE ANETH</b>
<b>SPAGHETTI BIO</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RATATOUILLE	TOMATES PROVENCALES
TOMME BLANCHE	<b>CANTAL AOP</b>	BLEU	<b>FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO</b>
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST 



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 5 - Juillet-Août 2025

mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	<b>SALADE DE BOULGOUR BIO, TOMATES ET POIVRONS VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA CREME AIL ET FINES HERBES
<b>TAJINE AU POULET VF ET ABRICOT</b>	<b>SAUTE DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES</b>	<b>SAUTE DE DINDE LR SAUCE FACON MARENGO</b>	<b>FILET DE LIMANDE PMD SAUCE BASQUAISE</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>CAROTTES BIO PERSILLEES</b>	RISSETTI	HARICOT BEURRE
<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>	MIMOLETTE	<b>FROMAGE FRAIS ST MORET BIO</b>	<b>FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO</b>
CREME DESSERT PRALINE	FRAISES ET CHANTILLY	ECLAIR AU CHOCOLA 	<b>PUREE DE POMME POIRE BIO</b>



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