




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



Semaine 13 - Mars 2026

mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES
SAUTE DE BŒUF LR FACON MODE	EMINCE DE DINDE LR SAUCE BLANQUETTE	POMMES DE TERRE BIO FACON TARTIFLETTE AUX CHAMPIGNONS	MERLU PMD SAUCE AUX EPICES DOUCES
POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	RIZ CREOLE BIO		POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
LIVAROT AOP	FROMAGE FONDU SAMOS	GOUDA BIO	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE
DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE	PUREE DE POMMES BIO	FRUITS AU SIROP	TARTE CLAFOUTIS MANGUE ET NOIX DE COCO 



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 Puyricard
Printemps/Été



Semaine 1 - Avril 2026

mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	SALADE DE LENTILLES BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE
SAUTE D'AGNEAU AU JUS	OMELETTE BIO AUX HERBES	COUSCOUS AUX MERGUEZ ET BOULETTES	FILET DE LIMANDE PMD
HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DE TERRE	POELEE DE LEGUMES BIO	(SEMOULE BIO)	SAUCE ANETH CHUTNEY DE COURGETTES BIO
FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	TOMME GRISE	CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET A LA POMME DCG	PARIS BREST DCG



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 Puyricard

Printemps/Été



Semaine 2 - Avril 2026

mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
ACCRAS DE MORUE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	SALADE SUCRINE AUX CROUTONS A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE LR SAUCE COLOMBO	CHOUROUTE GARNIE	MOUSSAKA	MERLU PMD SAUCE CURRY
PUREE DE PATATE DOUCE			POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS	FROMAGE FONDU DELICE AU CAMEMBERT	MUNSTER AOP	FOURNOLS
TARTE A LA NOIX DE COCO DCG	PUREE DE POMMES POIRES BIO	POMME AU FOUR CAMELISE	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 Puyricard
Printemps/Été



Semaine 3 - Avril 2026

mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TOMATES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
POULET ROTI LR AUX HERBES	FUSILLI BIO SAUCE AUX 3 FROMAGES	CASSOULET GARNI	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON AUX EPICES
POMMES DE TERRE BIO SAUTEES		(HARICOT BLANCS BIO)	BLE BIO
CANTAL AOP	EMMENTAL BIO	ST NECTAIRE AOP	FROMAGE FONDU CROC'LAIT BIO
FRUIT DE SAISON	POIRE POCHE	FRUIT DE SAISON	#REF!



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 Puyricard
Printemps/Été



Semaine 4 - Avril Mai 2026

mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
---------------------	------------------------	---------------------	---------------------

CREPE A L'EMMENTAL	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO AUX RAISINS SECS	
ESCALOPE DE VEAU LR AU JUS	TAJINE AU POULET LR	RÔTI DE PORC LR	
POIS MARAICHER BIO	*	RIZ BIO	
GOUDA BIO	SAINT PAULIN	BLEU	
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX POMMES	



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