



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



Semaine 5 - Mai 2026

mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<b>MACEDOINE BIO A LA MAYONNAISE</b>	<b>TABOULE BIO</b>	ASPERGE VINAIGRETTE	
<b>POULET ROTI LR SAUCE BASQUAISE</b>	<b>ŒUFS BIO A LA FLORENTINE</b>	GARDIANE de TAUREAU	
<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO</b>		GNOCCHI	
<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>COULOMMIERS BIO</b>	<b>EDAM BIO</b>	
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO AU MIEL ET AMANDE</b>	<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 Puyricard  
Printemps/Été



Semaine 6 - Mai 2026

mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

<b>BROCOLIS BIO AUX HERBES</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		<b>SALADE DE RIZ BIO COMPOSEE VINAIGRETTE</b>
JAMBONNEAU SAUCE DIJONNAISE	<b>MOULES PMD</b>		<b>FILET DE SAUMON PMD SAUCE CERFEUIL</b>
<b>POMMES DE TERRES BIO PERSILLEES GOUDA BIO</b>	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU <b>MUNSTER AOP</b>		RATATOUILLE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		FOURNOLS
			LIEGEOIS AU CAFE



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 7 - Mai 2026

mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
CHORIZO ET CORNICHON	POMELO ET SUCRE	<b>SALADE COLESLAW BIO</b>	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
PAELLA ROYALE	LASAGNE AUX LEGUMES DU SUD	<b>ROTI DE BŒUF LR AU JUS</b>	<b>AIOLI DE MERLU PMD</b>
<b>( RIZ BIO)</b>		<b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL ET POLENTA</b>	
<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>FOURME D'AMBERT AOP</b>	<b>FROMAGE FRAIS SAINT MORET BIO</b>	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>
CHURROS AU SUCRE	PÊCHE AU SIROP	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE DCG	FRAISE ET CHANTILLY



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 8 - Mai 2026

mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<b>MACEDOINE BIO A LA VINAIGRETTE</b>	<b>BROCOLIS BIO AUX HERBES</b>	<b>SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE</b>	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON
VOL AU VENT FINANCIERE	COUSCOUS ROYAL A L'AGNEAU DE CRAU	MANCHONS DE PILONS DE CANARD	<b>MERLU PMD SAUCE CREME</b>
<b>RIZ BIO</b>	<b>( SEMOULE BIO)</b>	<b>COURGETTES BIO PERSILLEES</b>	<b>POMMES DE TERRE SAUTEES BIO ET</b>
<b>FOURME D'AMBERT AOP</b>	<b>FROMAGE FONDU CROC'LAIT BIO</b>	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>	<b>COULOMMIERS BIO</b>
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	CAKE FACON PAIN PERDU ET CHANTILLY VANILLE TOPPING SAUCE CHOCOLAT	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