



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



Semaine 9 - Mars 2026

mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
SALADE DE CŒUR DE PALMIER AU MAIS	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON
SAUTE DE DINDE LR AU CURRY	LASAGNE AUX LEGUMES ET FROMAGE DE BREBIS	POT AU FEU (BŒUF LR)	PAELLA AU POISSON PMD
RIZ PILAF BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE		
CAMEMBERT BIO	FOURME D'AMBERT AOP	BROUSSE AU LAIT DE VACHE	TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMMES POIRES BIO	SALADE D'ORANGE



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
Automne/Hiver



Semaine 10 - Mars 2026

mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
CREPE AUX CHAMPIGNONS SAUTE DE BOEUF LR SAUCE ROMARIN	SALADE DE POIS CHICHE AUX ANCHOIS POULET ROTI LR AU JUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC LR SAUCE AU THYM	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON MERLU PMD SAUCE CREME TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLES FOURME D'AMBERT	POIS MARAICHER BIO	GRATIN DE LEGUMES PRINTANIER	POMMES DE TERRE SAUTEES ET JULIENNE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES BIO	SAINT PAULIN DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	BUCHE DE CHEVRE BIO	COULOMMIERS
		PARIS BREST 	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 Puyricard
Automne/Hiver



Semaine 11 - Mars 2026

mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
PATE EN CROUTE ET CORNICHON	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE
EMINCE DE DINDE LR SAUCE PAPRIKA ET PERSIL	LASAGNE RICOTTA, EPINARD BIO ET CHEVRE BIO	MIJOTE DE BŒUF LR A LA BIÈRE	PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA PMD
TORSADES BIO	SALADE VERTE	COLCANNON (PUREE DE POMMES DE TERRE, CHOU ET LAIT BIO)	SALADE VERTE VINAIGRETTE
MIMOLETTE	BRIE	TOMME BLANCHE	BLEU D'AUVERGNE AOP
PUREE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AU CHOCOLAT	POMME AU FOUR



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
Automne/Hiver



Semaine 12 - Mars 2026

mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
PATE CROUTE ET CORNICHON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHON	SALADE D'EPINARDS VINAIGRETTE
FEUILLETE AU POISSON ET BEURRE BLANC	TAJINE DE POULET LR AUX PRUNEAUX	GARDIANNE DE TAUREAU LCL	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME
POELEE PRINTANIERE	SEMOULE BIO	GNOCCHIS	CAROTTES BIO AU JUS
GOUDA BIO	EDAM BIO	ST NECTAIRE AOP	MONTCADE CROUTE NOIRE
CARRE CHOCOLATIER 	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE POMMES ET FRUITS ROUGES 



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
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