



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



Semaine 1 - Octobre 2025

mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	HOUMOUS DE POIS CHICHE BIO	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	CHOU BICOLORE VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE LR SAUCE AU CURRY	FOIE DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN	PIZZA TOMATE ET FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)	FILET DE COLIN D'ALASKA PMD SAUCE NANTUA
PENNE BIO	JARDINIÈRE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO PERSILLE
TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	GOUDA
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CAMEL	PUREE DE POMME BIO	TARTE AU FLAN



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 Puyricard
Automne/Hiver



Semaine 2 - Octobre 2025

mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
ROSETTE ET CORNICHON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE
POTEE DE PORC ET LEGUMES	SAUTE DE VEAU LR SAUCE FORESTIERE	TORSADE BIO SAUCE BOLOGNAISE AU CANARD	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE DIEPPOISE
***	PUREE DE POMMES DE TERRE	*** ET EMMENTAL RÂPE BIO	PUREE DE POTIRON
CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE
ROULE A LA MYRTILLE	PUREE DE POMMES POIRES BIO	GATEAU BASQUE 	FRUIT DE SAISON



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 Puyricard
Automne/Hiver



Semaine 3 - Octobre 2025

mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	HARICOTS ROUGE, MAIS ET EPICES MEXICAINES	PIZZA TOMATE FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE LR SAUCE AIGRE DOUCE	QUENELLE NATURE	ROTI DE VEAU VF AU JUS	HOKI PMD SAUCE AIOLI
RIZ BIO	ENDIVES BRAISEES	CAROTTES BIO AU CUMIN	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA MUSCADE
CAMEMBERT BIO	ST PAULIN	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	MONTCADI CROUTE NOIRE
FRUIT DE SAISON	PUREE POMME POIRE BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON



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 Puyricard
Automne/Hiver



Semaine 4 - Octobre 2025

mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
BROCOLIS BIO AUX HERBES VINAIGRETTE	CREPE AU CHAMPIGNONS	ENDIVES ET VINAIGRETTE AU RAIFORT	CERVELAS A L'ECHALOTE
EMINCE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	CUISSE DE POULET LR SAUCE AUX EPICES DOUCES	CHOUROUTE ALSACIENNE	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON
RIZ BIO	JARDINIERE DE LEGUMES	***	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS TARTARE NATURE	MUNSTER AOP	FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE NAPPE CARAMEL	FORÊT NOIRE 	FRUIT DE SAISON



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 Puyricard
Automne/Hiver



Semaine 5 - Octobre-Novembre 2025

mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	TARTINABLE DE HARICOTS ROUGES AUX EPICES MEXICAINES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ENDIVES A LA VINAIGRETTE
TAJINE AU POULET VF ET ABRICOT	OMELETTE BIO	JAMBON FUME SAUCE OIGNONS CORNICHON MOUTARDE	FILET DE SAUMON PMD SAUCE OSEILLE
SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES	FUSILLI BIO ET EMMENTAL RÂPE BIO	PUREE DE PATATE DOUCE
BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT 	PUREE DE POMME POIRE BIO



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