




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



Semaine 5 - Février 2026

mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON	FENOUIL SAUCE GRIBICHE	TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE
<b>SAUTE DE DINDE LR SAUCE CHASSEUR</b>	<b>FUSILLI BIO SAUCE FROMAGE A TARTIFLETTE</b>	CHOUROUTE GARNIE	<b>FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON AUX EPICES</b>
LEGUMES RACINES			POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE FRAIS SAINT BRICET	FROMAGE FRAIS PETIT MOULE AUX NOIX	<b>EDAM BIO</b>
CREPE AU SUCRE 	<b>PUREE DE POMMES POIRES BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	DEMI-POIRES 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  
Automne/Hiver



Semaine 6 - Février 2026

mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

SALADE D'ENDIVES	CREPE A L'EMMENTAL	<b>COLESLAW BIO</b>	SALADE DE MACHE
COUSCOUS AUX MERGUEZ	<b>POT AU FEU (BŒUF LR)</b>	<b>ROTI DE PORC LR SAUCE BARBECUE</b>	<b>POISSON BLANC MEUNIERE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON</b>
<b>SEMOULE BIO</b>		POELEE FORESTIERE	<b>RIZ BIO</b>
<b>GOUDA BIO</b>	<b>BLEU D'AUVERGNE AOP</b>	ROUY	SAINT PAULIN
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE</b>	GATEAU AUX POMMES	<b>PUREE DE POMMES 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  
Automne/Hiver



Semaine 7 - Février 2026

mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
<b>CAROTTES RAPEES BIO A L'ANETH</b>	TERRINE DE LEGUMES ET SAUCE AU FROMAGE BLANC	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	SALADE D'ENDIVES ET POMME
TAUREAU LCL SAUCE FORESTIERE	<b>AIOLI DE POISSON FRAIS PMD</b>	<b>CUISSE DE PINTADE VF ROTIE</b>	<b>DES DE SAUMON PMD SAUCE CREME AUX HERBES</b>
<b>RIZ BIO</b>		LAITUE BRAISEE	POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>EDAM BIO</b>	COULOMMIERS	<b>FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO</b>
BUGNES 	CARRE FRAMBOISE 	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COCKTAIL DE 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  
Automne/Hiver



Semaine 8 - Février Mars 2026

mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<b>SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE</b>	CHOU ROUGE	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE</b>	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES
QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	<b>EMINCE DE DINDE LR SAUCE BLANQUETTE</b>	<b>ROTI DE VEAU VF SAUCE MIEL</b>	<b>MERLU PMD SAUCE BECHAMEL AUX EPICES DOUCES</b>
<b>CAROTTES BIO AU JUS</b>	<b>RIZ CREOLE BIO</b>	FLAN DE POTIRON	GRATIN DE CELERI
LIVAROT	FROMAGE FONDU SAMOS	GOUDA	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ANANAS	MOUSSE AU CITRON	<b>TARTE CLAFOUTIS POIRES 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