




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



Semaine 1 - Janvier 2026

mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
----------------------	-------------------------	----------------------	-------------------------

CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES
EMINCE DE DINDE LR SAUCE BLANQUETTE	SAUTE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE	MERLU PMD SAUCE BECHAMEL AUX EPICES DOUCES
RIZ CREOLE BIO	CORDIALE DE LEGUMES	PENNE RIGATE BIO	POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PFAU
LIVAROT AOP	FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	BRIE	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE BIO
GALETTE DES ROIS	CREME DESSERT SAVEUR CHOCOLAT	PUREE DE POMMES BIO	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
Automne/Hiver



Semaine 2 - Janvier 2026

mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

SALADE VERTE VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS SECS
CROZIFLETTE	EMINCE DE DINDE LR SAUCE FACON VALLEE D'AUGE	SAUTE D'AGNEAU LCL AU JUS	SAUMONETTE PMD SAUCE CITRON
	HARICOTS VERTS BIO	FLAGEOLETS AU THYM	CHOU-FLEUR BIO AU PAPRIKA
BEAUFORT AOP	SAINT PAULIN	CAMEMBERT BIO	SAINT-NECTAIRE AOP
TARTE A LA MYRTILLE 	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR CARMELISEE	CAKE AUX POIRES, NOISETTE ET SARRASIN



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 3 - Janvier 2026

mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

MÂCHE EN SALADE	SAUCISSON LCL ET CORNICHON	HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	SALADE COLESLAW BIO
TRIPES A LA MODE DE CAEN	SAUTE DE PORC LR SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE BOEUF LR SAUCE CURRY	HOKI PMD SAUCE AUX AGRUMES
POMMES DE TERRE BIO VAPEURS	HARICOTS BLANCS COCO	CHOU BRAISE	PENNE BIO SAUCE TOMATE
COULOMMIERS	FOURME D'AMBERT AOP	FROMAGE FRAIS TARTARE AIL ET FINES HERBES	BUCHETTE DE CHEVRE BIO
PUREE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	TAPIOCA AU LAIT CHOCOLATE	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 4 - Janvier Février 2026

mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

CELERI REMOULADE	POMELO ET SUCRE	MACEDOINE MAYONNAISE	RILLETES DE SARDINE AU CURRY
SAUTE DE PORC LR SAUCE BARBECUE	ENDIVES AU JAMBON	SAUTE DE VEAU LR SAUCE BLANQUETTE	MERLU PMD SAUCE CURRY
FENOUIL BRAISE		RIZ CREOLE BIO	POMMES DE TERRE PAILLASSON
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	CAMEMBERT BIO	MUNSTER AOP	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT (LAIT BIO)	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS BIO



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