



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



Semaine 9 - Juin 2026

mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
CHAMPIGNONS DE PARIS AU PERSIL ET VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE	ASPERGES VINAIGRETTE
DAUBE DE BŒUF LR A LA PROVENÇALE	ŒUFS DURS BIO SAUCE MORNAY	SAUTE DE VEAU LR SAUCE POIVRADE	PAVE DE SAUMON PMD SAUCE OSEILLE
PENNE BIO	EPINARDS BIO	COURGETTES BIO PERSILLEES	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
MUNSTER AOP	CHAOURCE AOP	TOMME BLANCHE	BLEU D'AUVERGNE AOP
FRAISE ET CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO	CHOU VANILLE DCG ET SAUCE 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
Printemps/Été



Semaine 10 - Juin 2026

mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
NEM AU POULET	HOUMOUS ET TOAST	MORTADELLE ET CORNICHON	COLESLAW
SAUTE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	ROTI DE BŒUF LR FROID SAUCE TARTARE	LASAGNE DE BŒUF BIO	MERLU PMD SAUCE CREME
POEELE DE LEGUMES CHINOIS	TOMATES PROVENCALES	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	PENNE BIO
FROMAGE FRAIS FRAIDOU	SAINT PAULIN	GORGONZOLA AOP	MONTCADI CROUTE NOIRE
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	TIRAMISU	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
Printemps/Été



Semaine 11 - Juin 2026

mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	GUACAMOLE ET CHIPS TORTILLA	TOMATES BIO A LA VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET LR AU JUS	PENNE BIO SAUCE AUX FROMAGES	CHILI CON CARNE DE BŒUF BIO	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME
POMMES DE TERRE BIO SAUTEES		(RIZ BIO)	POMME PAILLASSON
CANTAL AOP	FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS	EMMENTAL BIO	MAROILLES AOP
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PECAN	FRUIT 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
Printemps/Été



Semaine 12 - Juin 2026

mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
COURGETTES BIO FACON COLESLAW	PISSALADIERE	CELERI BIO REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
PARMENTIER DE CANARD	SOUPE AU PISTOU	SAUCISSE DE MORTEAU IGP	POISSON MEUNIERE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON
	(EMMENTAL RAPE BIO)	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DAUPHINES
GOUDA BIO	SAINT PAULIN	BLEU	BUCHE DE CHEVRE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FRAISE ET CHANTILLY	MOELLEUX AUX POMMES	FRUIT DE SAISON 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



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



Semaine 13 - Juin Juillet 2026

mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
TAPENADE ET TOAST	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	MELON CHARENTAIS
TARTE AUX LEGUMES	PAELLA BIO	GARDIANNE DE TAUREAU VF	MERLU PMD SAUCE CURRY
SALADE VERTE BIO		GNOCCHIS	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU
ST NECTAIRE AOP	GOUDA BIO	FOURNOLS	MONTCADE CROUTE NOIRE
BATONNET GLACE	CLAFOUTIS A LA CERISE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES 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