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

Un Sourire dans ma cuisine par sodexo

Semaine 1 - Avril 2025

mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	HOUMOUS ET TOAST	ANIMATION SAVOIE **TARTE AU REBLOCHON AOP**	PATE ET CORNICHON
SAUTE DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CARAMEL	**ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE POIVRADE**	DIOT	**MERLU MSC SAUCE CREME**
RIZ BIO	RATATOUILLE	CROZET	**COQUILLETTES BIO**
FROMAGE FRAIS FRAIDOU	SAINT PAULIN	TOMME DE SAVOIE IGP	MONTCADI CROUTE NOIRE
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	GATEAU DE SAVOIE	FRUIT DE SAISON

Label rouge
Décongélation
Agriculture Biologique
Pêche Durable MSC
Végétarien
Appelation d'Origine Protégée
Viande française

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 - Avril 2025

mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
	MENU VEGETARIEN		
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	**SALADE DE LENTILLES BIO**	ROSETTE ET CORNICHONS	CONCOMBRE A LA MENTHE
TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	**OMELETTE BIO AUX HERBES**	**ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE**	**FILET DE LIMANDE MSC**
RIZ BIO	POELEE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES	**CHUTNEY DE COURGETTES BIO**
FROMAGE FRAIS ST MORET	TOMME GRISE	**BRIE BIO**	MIMOLETTE
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation 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 - Avril 2025

mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
RADIS ET BEURRE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	**TABOULE BIO**	**CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE**
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	CASSOULET	**SAUTE DE BŒUF LABEL ROUGE**	**MERLU MSC SAUCE CURRY**
COURGETTES BIO PERSILLEES		BROCOLIS	POTATOES
MONTCADI CROUTE NOIRE	DELICE AU CAMEMBERT	**MUNSTER AOP**	FOURNOLS
LIEGEOIS AU CAFE	**FRUIT DE SAISON BIO**	POMME AU FOUR CARAMELISE	FRUITS AU SIROP

Label rouge — **Agriculture Biologique** — **Végétarien** — Viande française

Décongélation — **Pêche Durable MSC** — **Appelation 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 - Avril 2025

mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
	Menu Végétarien		
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	FENOUIL SAUCE GRIBICHE	**ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE**	TOMATES A LA VINAIGRETTE
GIGOT D'AGNEAU AU JUS	**COQUILLETTES BIO SAUCE AUX 3 FROMAGES**	**SAUTE DE BŒUF LABEL ROUGE**	**FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE CITRON AUX EPICES**
FLAGEOLETS		POLENTA	**RIZ BIO AU SAFRAN**
CANTAL AOP	GOUDA	**CAMEMBERT BIO**	**ST NECTAIRE AOP**
MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT AU CARAMEL	**FRUIT DE SAISON BIO**	**COMPOTE DE POMMES ET POIRES BIO**

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation 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

un Sourire dans ma cuisine par sodexo

Semaine 5 - Avril-Mai 2025

mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
CREPE A L'EMMENTAL	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	SALADE DE MACHE ET FROMAGE DE CHEVRE
ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE AU JUS	BOUDIN NOIR	**SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AU ROMARIN**	**POISSON BLANC MEUNIERE MSC ET SON QUARTIER DE CITRON**
CHOUX DE BRUXELLES	**PUREE DE POMMES DE TERRE BIO**	**CAROTTES BIO PERSILLES**	**SPAGHETTI BIO**
GOUDA	SAINT PAULIN	BLEU	**PONT L'EVEQUE AOP**
FRUIT DE SAISON BIO	ASSIETTE DE FRUITS	GATEAU AUX POMMES	FRUITS AU SIROP

Label rouge — Agriculture Biologique — Végétarien — Viande française

Décongélation — Pêche Durable MSC — Appelation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction