



# Ville de Aix en Provence

## Menus midi

### Foyer Puyricard

#### Printemps/été



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
<b>ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE AU JUS</b>	BOUDIN NOIR 	<b>SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AU ROMARIN</b>	<b>POISSON BLANC MEUNIERE MSC ET SON QUARTIER DE CITRON</b>
CHOUX DE BRUXELLES	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	<b>CAROTTES BIO PERSILLES</b>	<b>SPAGHETTI BIO</b>
GOUDA	SAINT PAULIN	BLEU	<b>PONT L'EVEQUE AOP</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	ASSIETTE DE FRUITS	GATEAU AUX POMMES	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  
Printemps/été



Semaine 6 - Mai 2025

mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
MACEDOINE A LA MAYONNAISE	<b>TABOULE BIO</b>	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	TARTE A L'OIGNON
<b>POULET ROTI LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE</b>	<b>ŒUFS BIO A LA FLORENTINE</b>	TAUREAU SAUCE FORESTIERE 	<b>DES DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE</b>
<b>RIZ BIO</b>		<b>PUREE DE POMMES DE TERRE (LAIT BIO)</b>	<b>LENTILLES BIO MIJOTEES</b>
EMMENTAL	COULOMMIERS	EDAM	<b>COMTE AOP</b>
FRUIT DE SAISON	<b>FROMAGE BLANC BIO AU MIEL ET AMANDE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TARTE JURASIENNE



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 7 - Mai 2025

mardi 13 mai 2025

mercredi 14 mai 2025

jeudi 15 mai 2025

vendredi 16 mai 2025

**BROCOLIS BIO AUX HERBES**

JAMBONNEAU SAUCE  
DIJONNAISE 

**POMMES DE TERRES  
BIO PERSILLEES**

GOUDA

LIEGEOIS AU CAFE

**SALADE DE RIZ BIO  
COMPOSEE  
VINAIGRETTE**

**SAUTE DE BŒUF LABEL  
ROUGE SAUCE  
PRINTANIERE**

**CAROTTES BIO AU JUS**

MONTCADI CROUTE  
NOIRE

**FRUIT DE SAISON BIO**

PATE DE CAMPAGNE ET  
CORNICHONS

**MOULES MSC**

POTATOES

**MUNSTER AOP**

BROWNIE

SALADE VERTE AUX  
CROUTONS

**FILET DE SAUMON MSC  
SAUCE CERFEUIL**

**POMME DE TERRE  
VAPEUR BIO**

FROMAGE FRAIS RONDELE  
NATURE

**COMPOTE DE POMME  
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 8 - Mai 2025

mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
SALADE DE CŒUR DE PALMIER AU MAIS	POMELO ET SUCRE	<b>ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE</b>	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
BOUDIN NOIR AUX POMMES 	LASAGNE AUX LEGUMES DU SUD	<b>ROTI DE VEAU LABEL ROUGE AU JUS</b>	<b>FILET DE LIMANDE MSC</b>
PUREE DE POMME DE TERRE		<b>POIS MARAICHER BIO</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>
<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>FOURME D'AMBERT AOP</b>	TOMME NOIRE	DELICE AU CAMEMBERT
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAMEL	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 9 - Mai 2025

mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
MACEDOINE A LA MAYONNAISE	<b>HOUMOUS BIO ET TOAST</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON
<b>SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE</b>	ESCALOPE DE DINDE  PANEE	<b>CUISSE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE</b>	<b>MERLU MSC SAUCE CREME</b>
<b>RIZ BIO</b>	RATATOUILLE	<b>COURGETTES BIO PERSILLEES</b>	<b>POMMES DE TERRE SAUTEES BIO ET JULIENNE DE LEGUMES</b>
<b>FOURME D'AMBERT AOP</b>	SAINT PAULIN	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CAFE	PAIN PERDU	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