



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



Semaine 5 - Novembre 2026

mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE VERTE CROUTON	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
SAUCISSES LENTILLES	POULET ROTI LR AU JUS	PAELLA ROYALE	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME
***	CORDIALE DE LEGUMES	POULET LR ET CHORIZO	PUREE DE POMME DE TERRE
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS SAINT MÔRET BIO	EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	POMME AU FOUR ET TOPPING CARMEL	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
Automne/Hiver



Semaine 6 - Novembre 2026

mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
BROCOLIS BIO AUX HERBES	MACEDOINE MAYONNAISE AU CURRY	ŒUFS DURS MIMOSAS	CREPE AU FROMAGE
COUSCOUS POULET LR ET MERGUEZ	SAUTE DE DINDE LR	PIZZA POIVRONS ET FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)	SAUMONETTE PMD SAUCE BASILIC
SEMOULE BIO	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE	SALADE D'ENDIVES ET NOIX	POEELE DE LEGUMES
COULOMMIERS	TOMME NOIRE	BRIE BIO	EDAM BIO
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	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
Automne/Hiver



Semaine 7 - Novembre 2026

mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

CHOU BLANC BIO ET RAISINS SECS VINAIGRETTE	HOUMOUS BIO ET TOAST	TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON	BETTERAVES BIO
TARTIFLETTE	CUISSE DE POULET LR	ESTOUFFADE DE BŒUF LR	FILET DE COLIN PMD
***	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	PUREE DE PATATE DOUCE
GORGONZOLA AOP	MONTCADI CROUTE NOIRE	SAINT NECTAIRE AOP	BRIE BIO
PUREE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POIRES ET AMANDES	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
Automne/Hiver



Semaine 8 - Novembre 2026

mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
NEMS POULET	SALADE DE BETTERAVES BIO A LA CIBOULETTE	SALADE DE POIREAUX	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE
EMINCE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	LASAGNE AUX LEGUMES	SOUPE AU LARD	GRATIN DE FRUITS DE MER
POELEE CHINOISE	SALADE VERTE	****	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE
TOMME BLANCHE	COULOMMIERS	MAROILLES	FROMAGE FONDU CARRE BIO
FROMAGE BLANC BIO ET COULIS DE FRUIT EXOTIQUE	LIEGEOIS CAFE	TARTE AU SUCRE	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