



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



Semaine 1 - Juillet 2025

mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
SALADE DE COQUILLETES BIO ORIENTALE (TOMATE, CONCOMBRE, MENTHE ET CUMIN)	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	TERRINE DE LEGUMES
SAUTE DE PORC LR JUS AUX OIGNONS	EMINCE DE BŒUF VF SAUCE PROVENCALE	CUISSE DE POULET ROTI LR AU JUS	FILET DE POISSON FRAIS PMD EN PAPILOTTE
POIS MARAICHER BIO	BOULGOUR BIO	CHUTNEY DE COURGETTES	PUREE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT BIO	CANTAL AOP
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON BIO



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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 2 - Juillet 2025

mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
SALADE DE POIS CHICHE BIO AUX OLIVES	MACEDOINE A LA VINAIGRETTE	TAPENADE ET TOAST	MUSEAU VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE DINDE LR	OMELETTE BIO	AIOLI A LA MORUE PMD	SAUMON PMD SAUCE TOMATE
COURGETTES PERSILLEES	EPINARDS BIO EN BECHAMEL		RATATOUILLE
ROQUEFORT AOP	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	MUNSTER AOP
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	GAUFRE LIEGOIS 



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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 3 - Juillet 2025

mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
MELON ET JAMBON CRU	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE	HARICOTS BLANCS AU CERFEUIL	CREPE A L'EMMENTAL
CUISSE DE CANETTE VF SAUCE FACON COQ AU VIN	SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PROVENCALE	BOUDIN NOIR VF	HOKI PMD SAUCE SAFRANEE
RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	COURGETTES BIO A L'AIL	COQUILLETES BIO
CAMEMBERT BIO	ST PAULIN	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	MONTCADI CROUTE NOIRE
TROPEZIENN 	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLA 	FRUIT DE SAISON



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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 4 - Juillet 2025

mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TARTE AUX LEGUMES	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE
ROGNONS DE PORC SAUCE MADERE	PIZZA AU FROMAGE ET POIVRONS	SAUTE DE BŒUF LR SAUCE GOULASH	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE ANETH
SPAGHETTI BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RATATOUILLE	TOMATES PROVENCALES
TOMME BLANCHE	CANTAL AOP	BLEU	FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST 



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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 5 - Juillet-Août 2025

mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BOULGOUR BIO, TOMATES ET POIVRONS VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA CREME AIL ET FINES HERBES
TAJINE AU POULET VF ET ABRICOT	SAUTE DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES	SAUTE DE DINDE LR SAUCE FACON MARENGO	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE BASQUAISE
SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES	RISSETTI	HARICOT BEURRE
BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
CREME DESSERT PRALINE	FRAISES ET CHANTILLY	ECLAIR AU CHOCOLA 	PUREE DE POMME POIRE BIO



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée

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