



Ville de Aix en Provence
Menus midi
Foyer Sans Souci
Automne/Hiver



Semaine 13 - Mars 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES	SALADE DE HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE
SAUTE DE BŒUF LR FACON MODE	EMINCE DE DINDE LR SAUCE BLANQUETTE	POMMES DE TERRE BIO FACON TARTIFLETTE AUX CHAMPIGNONS	ANDOUILLETTE GRILLEE	MERLU PMD SAUCE AUX EPICES DOUCES
POMMES DE TERRE BIO	RIZ CREOLE BIO		FRITES	CHOU-FLEUR BIO PERSILLE
LIVAROT AOP	FROMAGE FONDU SAMOS	GOUDA BIO	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE	BRIE
DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE	PUREE DE POMMES BIO	FRUITS AU SIROP	TARTE CLAFOUTIS MANGUE ET NOIX DE COCO ❄️	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 Sans Souci
Printemps/Été



Semaine 1 - Avril 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
LUNDI DE PAQUES	VEGETARIEN			
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	SALADE DE LENTILLES BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SAUTE D'AGNEAU AU JUS	OMELETTE BIO AUX HERBES	COUSCOUS AUX MERGUEZ ET BOULETTES	ANDOUILLETTE GRILLEE	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE ANETH
HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	POEELE DE LEGUMES BIO	(SEMOULE BIO)	CHUTNEY DE COURGETTES BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO
FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	TOMME GRISE	CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE	BLEU D'Auvergne AOP
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET A LA POMME DCG	PARIS BREST DCG	SALADE DE FRUITS



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 Sans Souci
 Printemps/Été



Semaine 2 - Avril 2026

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
RESTAURANT CREOLE				
ACCRAS DE MORUE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	SALADE SUCRINE AUX CROUTONS A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	PIZZA TOMATE ET FROMAGE
SAUTE DE DINDE LR SAUCE COLOMBO	CHOUROUTE GARNIE	MOUSSAKA	ENTRECOTE VF GRILLEE	MERLU PMD SAUCE CURRY
PUREE DE PATATE DOUCE			FRITES	POELEE DE LEGUMES
FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS	FROMAGE FONDU DELICE AU CAMEMBERT	MUNSTER AOP	FOURNOLS	GOUDA
TARTE A LA NOIX DE COCO DCG	PUREE DE POMMES POIRES BIO	POMME AU FOUR CAMELISE	FRUITS AU SIROP	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 Sans Souci
Printemps/Été



Semaine 3 - Avril 2026

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
VEGETARIEN 				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TOMATES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	PENNE BIO AU PESTO
POULET ROTI LR AUX HERBES	TAGLIATELLE SAUCE AUX 3 FROMAGES	CASSOULET GARNI	COTE DE PORC LR AU JUS	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON AUX EPICES
POMMES DE TERRE BIO SAUTEES		(HARICOT BLANCS BIO)	BLE BIO	CAROTTES BIO AU JUS
CANTAL AOP	EMMENTAL BIO	ST NECTAIRE AOP	FROMAGE FONDU CROC'LAIT BIO	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON	POIRE POCHE	FRUIT DE SAISON	# REF!	CREME DESSERT CAMEL



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 Sans Souci
Printemps/Été



Semaine 4 - Avril Mai 2026

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
CREPE A L'EMMENTAL	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO AUX RAISINS SECS	SALADE DE MACHE ET FROMAGE DE CHEVRE BIO	CELERI BIO REMOULADE
ESCALOPE DE VEAU LR AU JUS	TAJINE AU POULET LR	RÔTI DE PORC LR	ESCALOPE DE DINDE LR MARINEE GRILLEE	POISSON BLANC MEUNIÈRE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON
POIS MARAICHER BIO	*	RIZ BIO	SPAGHETTI BIO AU JUS	BOULGOUR BIO
GOUDA BIO	SAINT PAULIN	BLEU	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO	PONT L'ÈVEQUE AOP
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX POMMES	FRUITS AU SIROP	PUREE POMMES ET POIRES 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