




Ville de Aix en Provence
Menus midi
Foyer Sans Souci
Printemps/Été



Semaine 5 - Mai 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
VEGETARIEN 				
MACEDOINE BIO A LA MAYONNAISE	TABOULE BIO	ASPERGE VINAIGRETTE	TOMATE BIO A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE
POULET ROTI LR SAUCE BASQUAISE	ŒUFS BIO A LA FLORENTINE	GARDIANE de TAUREAU	#REF!	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE COCO ET CITRON VERT
GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO		GNOCCHI	#REF!	PATATE DOUCE PERSILLEES
EMMENTAL BIO	COULOMMIERS BIO	EDAM BIO	COMTE AOP	EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL ET AMANDE	FRUIT DE SAISON BIO	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CREME DESSERT VANILLE BIO



Label rouge



Agriculture Biologique



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 6 - Mai 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
BROCOLIS BIO AUX HERBES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ BIO COMPOSEE VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)
JAMBONNEAU SAUCE DIJONNAISE	MOULES PMD	SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PRINTANIERE	ESCALOPE DE DINDE LR GRILLEE	FILET DE SAUMON PMD SAUCE CERFEUIL
POMMES DE TERRES BIO PERSILLEES	FRITES	POMME DE TERRE VAPEUR BIO	RATATOUILLE	BLETTES SAUCE BECHAMEL
GOUDA BIO	MUNSTER AOP	MONTCADI CROUTE NOIRE	FOURNOLS	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME BIO	LIEGEOIS AU CAFE	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 7 - Mai 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
RESTAURANT ESPAGNOL	VEGETARIEN			
CHORIZO ET CORNICHON	POMELO ET SUCRE	SALADE COLESLAW BIO	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE
PAELLA ROYALE	LASAGNE AUX LEGUMES DU SUD	ROTI DE BŒUF LR AU JUS	STEAK HACHE DE BOEUF BIO FACON BOUCHERE GRILLE	AIOLI DE MERLU PMD
(RIZ BIO)		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL ET POLENTA	FRITES	LEGUMES AIOLI
CAMEMBERT BIO	FOURME D'AMBERT AOP	FROMAGE FRAIS SAINT MORET BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	TOMME BLANCHE
CHURROS AU SUCRE	PÊCHE AU SIROP	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE DCG	FRAISE ET CHANTILLY	CONE DE GLACE



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 8 - Mai 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
MACEDOINE BIO A LA VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO AUX HERBES	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON	SALADE PIEMONTAISE BIO
VOL AU VENT FINANCIERE	COUSCOUS ROYAL A L'AGNEAU DE CRAU	MANCHONS DE PILONS DE CANARD	BROCHETTE DE DINDE LR	MERLU PMD SAUCE CREME
RIZ BIO	(SEMOULE BIO)	COURGETTES BIO PERSILLEES	POMMES DE TERRE SAUTEES BIO ET JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLES
FOURME D'AMBERT AOP	FROMAGE FONDU CROC'LAIT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	COULOMMIERS BIO	CANTAL AOP
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	CAKE FACON PAIN PERDU ET BOULE DE GLACE VANILLE TOPPING SAUCE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	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