



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



Semaine 9 - Mars 2026

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
SALADE DE CŒUR DE PALMIER AU SAUTE DE DINDE LR AU CURRY	FEUILLETE AU FROMAGE LASAGNE AUX LEGUMES ET FROMAGE DE BREBIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE POT AU FEU (BŒUF LR)	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON CUISSE DE POULET GRILLEE LR	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PAELLA AU POISSON PMD
RIZ PILAF BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE		FRITES	
CAMEMBERT BIO	FOURME D'AMBERT AOP	BROUSSE AU LAIT DE VACHE	TOMME BLANCHE	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMMES POIRES BIO	SALADE D'ORANGE	POIRE 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 Sans Souci
Automne/Hiver



Semaine 10 - Mars 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE POIS CHICHE AUX ANCHOIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHON	MACEDOINE A LA MAYONNAISE
SAUTE DE BOEUF LR SAUCE ROMARIN	POULET ROTI LR AU JUS	SAUTE DE PORC LR SAUCE AU THYM	ENTRECOTE VF GRILLEE	MERLU PMD SAUCE CREME TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POIS MARAICHER BIO	GRATIN DE LEGUMES PRINTANIER	POMMES DE TERRE SAUTEES ET JULIENNE DE	RIZ BIO
FOURME D'AMBERT AOP	SAINT PAULIN	BUCHE DE CHEVRE BIO	COULOMMIERS	CANTAL AOP
PUREE DE POMMES BIO	DESSERT LACTE GELIFIE AU	PARIS BREST❄️	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



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



Semaine 11 - Mars 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
PATE EN CROUTE ET CORNICHON	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
EMINCE DE DINDE LR SAUCE PAPRIKA ET PERSIL	LASAGNE RICOTTA, EPINARD BIO ET CHEVRE BIO	MIJOTE DE BŒUF LR A LA BIERE	COTE DE PORC LR GRILLEE	PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA PMD
TORSADES BIO	SALADE VERTE	COLCANNON (PUREE DE POMMES DE TERRE, CHOU ET LAIT BIO)	POMMES DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU	SALADE VERTE VINAIGRETTE
MIMOLETTE	BRIE	TOMME BLANCHE	BLEU D'AUVERGNE AOP	TOMME GRISE
PUREE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AU CHOCOLAT	POMME AU FOUR	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
Automne/Hiver



Semaine 12 - Mars 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
PATE CROUTE ET CORNICHON FEUILLETE AU POISSON ET BEURRE BLANC POEELE PRINTANIERE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TJINE DE POULET LR AUX PRUNEAUX	SAUCISSON SEC ET CORNICHON GARDIANNE DE TAUREAU LCL	SALADE D'EPINARDS VINAIGRETTE ENTRECOTE VF GRILLEE	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME HARICOTS VERTS BIO
GOUDA BIO	SEMOULE BIO	GNOCCHIS	CAROTTES BIO AU JUS	BRIE
CARRE CHOCOLATIER	 FRUIT DE SAISON BIO	ST NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON BIO	MONTCADE CROUTE NOIRE CRUMBLE POMMES ET FRUITS ROUGES 	PUREE 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 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