



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



Semaine 1 - Avril 2025

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	HOUMOUS ET TOAST	ANIMATION SAVOIE  TARTE AU REBLOCHON AOP	PATE ET CORNICHON	SALADE MEXICAINE
SAUTE DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CARAMEL	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE POIVRADE	DIOT	BAVETTE SAUCE  ECHALOTES	MERLU MSC SAUCE CREME
RIZ BIO	RATATOUILLE	CROZET	COQUILLETES BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES
FROMAGE FRAIS FRAIDOU	SAINT PAULIN	TOMME DE SAVOIE IGP	MONTCADI CROUTE NOIRE	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	GATEAU DE SAVOIE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES 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 2 - Avril 2025

lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
	MENU VEGETARIEN 			
CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	SALADE DE LENTILLES BIO	ROSETTE ET CORNICHONS	CONCOMBRE A LA MENTHE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	OMELETTE BIO AUX HERBES	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE	ANDOUILLETTE GRILLEE 	FILET DE LIMANDE MSC
RIZ BIO	POEELE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES	CHUTNEY DE COURGETTES BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO
FROMAGE FRAIS ST MORET	TOMME GRISE	BRIE BIO	MIMOLETTE	BLEU D'AUVERGNE AOP
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST	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
Automne/Hiver



Semaine 3 - Avril 2025

lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
RADIS ET BEURRE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	TABOULE BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	PIZZA TOMATE ET FROMAGE
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	CASSOULET 	SAUTE DE BŒUF LABEL ROUGE	ENTRECOTE GRILLEE 	MERLU MSC SAUCE CURRY
COURGETTES BIO PERSILLEES		BROCOLIS	FRITES	POEELE DE LEGUMES
MONTCADI CROUTE NOIRE	DELICE AU CAMEMBERT	MUNSTER AOP	FOURNOLS	GOUDA
LIEGEOIS AU CAFE	FRUIT DE SAISON 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
Automne/Hiver



Semaine 4 - Avril 2025

lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
LUNDI DE PAQUES	MENU VEGETARIEN			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	FENOUIL SAUCE GRIBICHE	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE	TOMATES A LA VINAIGRETTE	PENNE BIO AU PESTO
GIGOT D'AGNEAU AU JUS	COQUILLETES BIO SAUCE AUX 3 FROMAGES	SAUTE DE BŒUF LABEL ROUGE	COTE DE PORC	FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE CITRON AUX EPICES
FLAGEOLETS		POLENTA	RIZ BIO AU SAFRAN	CAROTTES BIO AU JUS
CANTAL AOP	GOUDA	CAMEMBERT BIO	ST NECTAIRE AOP	BRIE BIO
MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT AU CARMEL	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES ET POIRES BIO	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 5 - Avril-Mai 2025

lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
CREPE A L'EMMENTAL	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	SALADE DE MACHE ET FROMAGE DE CHEVRE	CELERI REMOULADE
ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE AU JUS	BOUDIN NOIR 	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AU ROMARIN	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE GRILLEE	POISSON BLANC MEUNIERE MSC ET SON QUARTIER DE CITRON
CHOUX DE BRUXELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	CAROTTES BIO PERSILLES	SPAGHETTI BIO	BOULGOUR BIO
GOUDA	SAINT PAULIN	BLEU	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT	PONT L'EVEQUE AOP
FRUIT DE SAISON BIO	ASSIETTE DE FRUITS	GATEAU AUX POMMES	FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE 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