

Semaine 6 -
Novembre
2025



Ville de Aix en Provence
Menus midi & soir
Résidence Sans Souci
Automne/Hiver



lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025	samedi 8 novembre 2025	dimanche 9 novembre 2025
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

MIDI	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE	SAMOUSSA AUX LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	FEUILLETE AU FROMAGE FONDU	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
	PETIT SALE AUX LENTILLES BIO	POULET ROTI LR AU JUS	RIZ BIO DAHL DE LENTILLES CORAIL ET AMANDES	ESCALOPE DE DINDE LR MARINEE GRILLEE	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME	EMINCE DE PORC LR SAUCE MOUTARDE	ROTI DE BŒUF LR SAUCE CHASSEUR
	***	CORDIALE DE LEGUMES	***	PUREE DE POMME DE TERRE	RIZ BIO	JULIENNE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES D'ÉTÉ
	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS SAINT MÔRET BIO	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	BLEU D'Auvergne AOP
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LASSI A LA MANGUE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT SAVEUR VANILLE	MOELLEUX POMME FIGUE

SOIR	SOUPE DE LEGUMES VARIES	SOUPE DE POIS CASSES	SOUPE DE CAROTTES BIO	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE CAROTTES BIO ET CELERI	SOUPE DE LEGUMES
	HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO	PAUPIETTE DE SAUMON PMD	PIZZA AU FROMAGE	QUICHE LORRAINE	ET EMMENTAL RAPE BIO	CAKE AUX OLIVES ET JAMBON	ESCALOPE DE DINDE PANEE ET QUARTIER DE CITRON
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	EPINARDS BIO A LA CREME	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PUREE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE			FROMAGE		FROMAGE	
		FRUIT DE SAISON	CREME PRALINE		FRUIT DE SAISON		DESSERT



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

Semaine 7 -
Novembre
2025



Ville de Aix en Provence
Menus midi & soir
Résidence Sans Souci
Automne/Hiver



lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025	samedi 15 novembre 2025	dimanche 16 novembre 2025
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------	-------------------------	---------------------------

MIDI	MACEDOINE MAYONNAISE	RIZ BIO SAUCE MAYONNAISE AU CURRY	SALADE D'ENDIVES ET NOIX	CREPE AU FROMAGE	CELERI RAPE VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO AUX HERBES	TERRINE DE LEGUMES ET AUCE AU FROMAGE BLANC
	POT AU FEU	SAUTE DE DINDE LR	PIZZA POIVRONS ET FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)	BAVETTE VF	SAUMONETTE PMD SAUCE BASILIC	COUSCOUS POULET LR ET MERGUEZ	COTE DE PORC VF SAUCE MOUTARDE
	***	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POELEE DE LEGUMES	POLENTA	SEMOULE BIO	POELEE MINISTRONE
	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	TOMME NOIRE	BRIE	EDAM BIO	GOUDA	COULOMMIERS	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON	PUREE DE POMMES ET POIRES BIO	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	BROWNIE ET CREME ANGLAISE

SOIR	SOUPE DE CAROTTES BIO A LA MUSCADE	SOUPE DE LEGUMES VARIES	SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	SOUPE DE CHOU FLEUR BIO	SOUPE D'HARICOTS VERTS	SOUPE DE CHAMPIGNONS	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES
	TAGLIATELLES SAUCE THON ET TOMATE FAÇON BOLOGNAISE	CROQUE MONSIEUR	FLAN DE LEGUMES	JAMBON FUME SAUCE MADERE	QUINOA, POIS CHICHE A LA MAROCAINE ET RAISINS SECS	FEUILLETE AU FROMAGE	OMELETTE BIO AUX FINES HERBES
	ET EMMENTAL RAPE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PENNE BIO	***	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO ET MIEL	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	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

Semaine 8 -
Novembre
2025



Ville de Aix en Provence
Menus midi & soir
Résidence Sans Souci
Automne/Hiver



lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025	samedi 22 novembre 2025	dimanche 23 novembre 2025
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------	-------------------------	---------------------------

MIDI	CHOU BLANC BIO ET RAISINS SECS VINAIGRETTE	HOUMOUS BIO	ENDIVES VINAIGRETTE	TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON	BETTERAVES BIO	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS AU PERSIL ET VINAIGRETTE
	SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PRINTANIERE	ESCALOPE DE PORC LR SAUCE MOUTARDE	CHOU FARCI	ANDOUILLETTE FACON VIGNERONNE	FILET DE COLIN PMD	ROTI DE DINDE LR AU JUS	STEAK HACHES DE BŒUF FACON BOUCHERE BIO SAUCE TOMATE
	BOULGOUR BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR	PUREE DE PATATE DOUCE	GNOCCHI SAUCE TOMATE ET EMMENTAL RÂPE	JARDINIERE DE LEGUMES
	GORGONZOLA AOP	MONTCADI CROUTE NOIRE	FROMAGE FONDU CARRE BIO	CERVELLE DE CANUT	BRIE	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	SAINT PAULIN
	PUREE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	CAKE AUX PRALINES ROSES	FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE FLAN SAVEUR VANILLE NAPPE CARAMEL	CAKE A LA FLEUR D'ORANGER

SOIR	SOUPE A LA BETTERAVE BIO	SOUPE DE LEGUMES AUX VERMICELLES	SOUPE DE CHOU- FLEUR BIO A L'INDIENNE	SOUPE D'HARICOTS VERTS AUX CROUTONS	SOUPE PARMENTIERE	SOUPE DE POIS MARAICHER BIO	SOUPE DE LEGUMES AUX VERMICELLES
	QUICHE TOMATE, OIGNONS ET EPINARDS	HACHE DE VEAU AU JUS	PARMENTIER DE COLIN D'ALASKA PMD	TARTE AUX LEGUMES	CORDON BLEU	PIZZA A LA MOZZARELLA	OMELETTE BIO SAUCE BASQUAISE
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	NAVETS AU JUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ENDIVES BRAISEES
		FROMAGE		FROMAGE			FROMAGE
	MOUSSE AU CITRON		FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISE	DESSERT	



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

Semaine 9 -
Novembre
2025



Ville de Aix en Provence
Menus midi & soir
Résidence Sans Souci
Automne/Hiver



lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025	samedi 29 novembre 2025	dimanche 30 novembre 2025
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------	-------------------------	---------------------------

MIDI	PATE BRETON ET CORNICHON	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE	CREPE A L'EMMENTAL	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE HARICOTS BLANC
	EMINCE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	TRIPES A LA MODE DE CAEN	OMELETTE BIO	ESCALOPE DE DINDE LR AUX HERBES GRILLEE	GRATIN DE FRUITS DE MER	CREPINETTE DE PORC	EMINCE DE BŒUF VF SAUCE FORESTIERE
	SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES	POMMES DE TERRE VAPEURS	HARICOTS BEURRE PERSILLES	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE	POEELE DE LEGUMES	POLENTA SAUCE TOMATE	EPINARD BIO
	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FONDU CARRE BIO	CAMEMBERT BIO	ROQUEFORT AOP	BRIE
	FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE ❄️	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TARTE AU CITRON

SOIR	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE A L'OIGNON ET EMMENTAL RAPE BIO	SOUPE D'EPINARDS BIO	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE POIS MARAICHER BIO	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES	SOUPE DE LEGUMES
	CREPE AUX CHAMPIGNONS	DES DE COLIN D'ALASKA PMD SAUCE CURRY	JAMBON BLANC SAUCE MADERE	CANNELLONI A LA BOLOGNAISE BIO ET EMMENTAL RAPE BIO	CROQUE MONSIEUR	ESCALOPE DE DINDE PANEE	FEUILLETE AU FROMAGE
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PUREE DE PANAIS	RIZ BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PUREE DE CELERI	SALADE VERTE VINAIGRETTE
			FROMAGE			FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR		PUREE DE POMME BIO	CREME CARAMEL		FROMAGE BLANC AUX FRUITS



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