



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



lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025	samedi 4 octobre 2025	dimanche 5 octobre 2025
-------------------------	-------------------------	-------------------------	----------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------------

MIDI	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	HOUMOUS DE POIS CHICHE BIO	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	CHOU BICOLORE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES
	SAUTE DE DINDE LR SAUCE AU CURRY	FOIE DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN	PIZZA TOMATE ET FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)	COTE DE PORC LR GRILLE SAUCE DIJONNAISE	FILET DE COLIN D'ALASKA PMD SAUCE NANTUA	ROTI DE BŒUF VF SAUCE POIVRADE	POULET ROTI LR JUS AUX HERBES
	PENNE BIO	JARDINIÈRE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO PERSILLE	RISSETTI	COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RÂPE BIO	BROCOLIS BIO
	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	GOUDA	BRIE	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	MONTCADI CROUTE NOIRE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CARAMEL	PUREE DE POMME BIO	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX AMANDES

SOIR	SOUPE AUX CAROTTES BIO	SOUPE DE LEGUMES ET CROUTONS	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES	SOUPE A L'OIGNON	SOUPE DE LENTILLES CORAIL LAIT DE COCO	SOUPE DE TOMATES AUX VERMICELLES	SOUPE DE LEGUMES
	CROQUE MONSIEUR	MERLU PMD SAUCE CITRON	CORDON BLEU VF	QUENELLES SAUCE MORNAY	JAMBON DE DINDE	OMELETTE BIO	POMMES DE TERRE BOULANGERES BIO AUX LARDONS
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	POIS MARAICHER BIO	RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	BLETTES PERSILLEES	
		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
	LIEGEOIS SAVEUR CAFE		FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR		PUREE DE POMME BIO



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



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

SEMAINE
BLEUE

	lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025	samedi 11 octobre 2025	dimanche 12 octobre 2025
	AUVERGNE RÔNE ALPES	ILE DE FRANCE	NOUVELLE AQUITAINE	HAUTS DE FRANCE	NORMANDIE		
MIDI	ROSETTE ET CORNICHON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE CREME CIBOULETTE	TERRINE DE LEGUMES	SALADE DE MACHE ET BETTERAVES VINAIGRETTE
	POTEE DE PORC ET LEGUMES	SAUTE DE VEAU LR SAUCE FORESTIERE	TORSADE BIO SAUCE BOLOGNAISE AU CANARD	ESCALOPE DE DINDE LR ET SAUCE AU MAROILLES	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE DIEPPOISE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE	LAPIN VF SAUCE MOUTARDE
	***	PUREE DE POMMES DE TERRE	*** ET EMMENTAL RÂPE BIO	FRITES	PUREE DE POTIRON	BLE BIO	BROCOLIS BIO
	CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS CARRE 1/2 SEL BIO
	ROULE A LA MYRTILLE	PUREE DE POMMES POIRES BIO	GATEAU BASQUE 	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR ET TOPPING CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POMMES
SOIR	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE BROCOLIS BIO AU FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT	SOUPE A L'OIGNON	SOUPE PICARDE A LA BETTERAVE BIO	SOUPE DE CAROTTES BIO	SOUPE DE COURGETTES BIO	SOUPE DE LENTILLES BIO AU CUMIN
	TARTE AU POULET ET CHAMPIGNONS	SALADE DE RIZ BIO AU THON	VOL AU VENT AU COLIN PMD	TORTILLA BIO	FEUILLETE AU FROMAGE	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE DE CHEVRE BIO	GRATIN DE LEGUMES A L'EMMENTAL
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	***	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		
		FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CITRON		PUREE DE POMME BIO	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



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



lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025	samedi 18 octobre 2025	dimanche 19 octobre 2025
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

	lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025	samedi 18 octobre 2025	dimanche 19 octobre 2025
MIDI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	HARICOTS ROUGE, MAIS ET EPICES MEXICAINES	PIZZA TOMATE FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW BIO	MACHE A LA VINAIGRETTE	TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON
	SAUTE DE DINDE LR SAUCE AIGRE DOUCE	QUENELLE NATURE	ROTI DE VEAU VF AU JUS	ANDOUILLETTE GRILLEE	HOKI PMD SAUCE AIOLI	AIGUILLETES DE POULET VF SAUCE AUX 4 EPICES	BOULETTES DE BOEUF VF SAUCE ORIENTALE
	RIZ BIO	ENDIVES BRAISEES	CAROTTES BIO AU CUMIN	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA MUSCADE	LEGUMES AIOLI (CAROTTE, HARICOT VERT, CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE)	SPAGHETTI BIO	LEGUMES COUSCOUS
	CAMEMBERT BIO	ST PAULIN	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	MONTCADI CROUTE NOIRE	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE	BUCHE DE LAIT MELANGE
	FRUIT DE SAISON	PUREE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CHOU A LA CREME VANILLE ET TOPPING CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	TARTE AU CHOCOLAT

	lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025	samedi 18 octobre 2025	dimanche 19 octobre 2025
SOIR	SOUPE DE LEGUMES MINISTRONE	BOUILLON DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES AUX VERMICELLES	SOUPE D'HARICOTS VERTS BIO	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE LENTILLES BIO	SOUPE DE LEGUMES
	*** ET EMMENTAL RÂPE BIO	GRATIN DE FRUITS DE MER	QUICHE LORRAINE	ESCALOPE DE DINDE PANEE ET QUARTIER DE CITRON	ROUGAIL SAUCISSE	CLAFOUTIS DE LEGUMES	PENNE BIO SAUCE AU THON
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO A L'AIL	RIZ BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ET EMMENTAL RAPE BIO
		FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	
	YAOURT NATURE BIO ET CREME DE MARRON			DESSERT LACTE GELIFIE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS		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



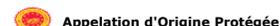
Ville de Aix en Provence
Menus midi & soir
Résidence Sans Souci
Automne/Hiver



lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025	samedi 25 octobre 2025	dimanche 26 octobre 2025
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

MIDI	BROCOLIS BIO AUX HERBES VINAIGRETTE	CREPE AU CHAMPIGNONS	ENDIVES ET VINAIGRETTE AU RAIFORT	CERVELAS A L'ECHALOTE	HOUMOUS AU POIS CHICHE BIO ET TOAST	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE
	EMINCE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	CUISSE DE POULET LR SAUCE AUX EPICES DOUCES	CHOUROUTE ALSACIENNE	ENTRECOTE VF	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON	JAMBONNEAU SAUCE MADERE	ROTI DE BŒUF LR AU JUS DE VIANDE
	RIZ BIO	JARDINIÈRE DE LEGUMES	***	FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	FLAGEOLETS	CHOUX DE BRUXELLES
	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS TARTARE NATURE	MUNSTER AOP	FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	TOMME GRISE	FROMAGE FRAIS DEMI SEL BIO	BLEU
	FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE NAPPE CARAMEL	FORÊT NOIRE ❄️	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMME POIRE BIO	TIRAMISU

SOIR	SOUPE DE HARICOTS VERTS	SOUPE AU PISTOU	SOUPE AUX CAROTTES BIO	SOUPE DE POTIRON	SOUPE DE BETTERAVES BIO	SOUPE DE LEGUMES	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES
	TARTE AU FROMAGE	ET EMMENTAL RAPE BIO	QUENELLES AUX OLIVES	GRATIN DE COQUILLETES BIO AU JAMBON	JAMBON DE DINDE	PAIN DE VIANDE AU BŒUF BIO SAUCE TOMATE	CROQUE MONSIEUR
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	NAVETS ET POMMES DE TERRE RISSOLEES AUX EPICES ET AUX HERBES	DES DE BUTTERNUT	SALADE VERTE VINAIGRETTE
		FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON		PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON			DESSERT



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



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



lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025	samedi 1 novembre 2025	dimanche 2 novembre 2025
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

MIDI	MACEDOINE MAYONNAISE	TARTINABLE DE HARICOTS ROUGES AUX EPICES MEXICAINES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ENDIVES A LA VINAIGRETTE	FROMAGE DE TETE	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	SALAMI ET CORNICHONS
	TAJINE AU POULET VF ET ABRICOT	OMELETTE BIO	JAMBON FUME SAUCE OIGNONS CORNICHON MOUTARDE	CUISSE DE POULET LR GRILLEE	FILET DE SAUMON PMD SAUCE OSEILLE	BOUDIN NOIR	POITRINE DE VEAU FARCIE JUS DE VIANDE
	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES	FUSILLI BIO ET EMMENTAL RÂPE BIO	PUREE DE PATATE DOUCE	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES	HARICOTS VERTS PERSILLES
	BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO	EDAM BIO	BRIE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMME POIRE BIO	GAUFRE DE BRUXELLES ❄️	SALADE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES

SOIR	SOUPE DE HARICOTS VERTS	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE CAROTTES BIO	SOUPE DE POIREAUX, NAVETS ET CAROTTES	SOUPE DE LENTILLES BIO	SOUPE PICARDE A LA BETTERAVES BIO	SOUPE DE CHAMPIGNONS
	HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	SALADE FACON STRASBOURGEOISE	TARTE AU POULET ET CHAMPIGNONS	COQUILLETES BIO A LA CARBONARA	MERGUEZ	TARTE AUX LEGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE
	POEELE DE CHAMPIGNONS DE PARIS	***	SALADE VERTE	ET EMMENTAL RAPE BIO	LEGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	
		CREME DESSERT VANILLE			FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON



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