



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



Semaine 13 - Septembre Octobre 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET BLEU	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO	TOMATES VINAIGRETTE
CHOUROUTE GARNIE	ROTI DE BOEUF LR AU JUS	GARDIANNE DE TAUREAU VF	ESCALOPE DE DINDE LR GRILLEE	FILET DE DORADE PMD SAUCE CITRON
***	GRATIN FACON DAUPHINOIS	RIZ DE CAMARGUE IGP	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	POEELE DE LEGUMES RACINES
FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	CAMEMBERT BIO	TOMME GRISE	FROMAGE FONDU CARRE BIO
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANA BREAD



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 1 - Octobre 2026

lundi 5 octobre 2026

mardi 6 octobre 2026

mercredi 7 octobre 2026

jeudi 8 octobre 2026

vendredi 9 octobre 2026

LA SEMAINE BLEUE

CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPEES BIO CUITES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES ET CROUTONS AUX CEREALES	TARTINADE DE HARICOTS BLANCS BIO ET PAIN NAVETTE
SAUTE DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES LIEE A LA CHAPELURE	MERGUEZ AU JUS	TORSADE BIO BOLOGNAISE DE CANARD	ESCALOPE DE DINDE LR SAUCE AU MAROILLE	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE DIEPPOISE
PETIT EPAUTRE	LEGUMES A L'ORIENTALE	ET EMMENTAL RÂPE BIO	FRITES	BUTTERNUT AU THYM
CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
FRUIT AU SIROP	PAIN PERDU ET CONFITURE	PUREE DE POMMES BIO ET PAIN D'EPICES	POMME AU FOUR ET TOPPING CARAMEL	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 2 - Octobre 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
VEGETARIEN				
CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AU MIEL	AVOCAT MAIS ET POIVRON	TARTE AU FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
EMINCE DE DINDE LR SAUCE AIGRE DOUCE	CHILI SIN CARNE	ROTI DE VEAU LR AU JUS	COTE DE PORC VF GRILLEE	HOKI PMD SAUCE AIOLI
RIZ BIO	***	CAROTTES BIO AU CUMIN	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA MUSCADE	LEGUMES AIOLI (CAROTTE, HARICOT VERT, CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE)
CAMEMBERT BIO	ST PAULIN	FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	MONTCADI CROUTE NOIRE	EMMENTAL BIO
PUREE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CHOU A LA CREME VANILLE ET TOPPING CHOCOLAT



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 - Octobre 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
RESTAURANT LIBANAIS				
BROCOLIS BIO AUX HERBES VINAIGRETTE	CAVIAR D AUBERGINE ET TOAST	ENDIVES ET VINAIGRETTE AU RAIFORT	CERVELAS A L'ECHALOTE	HOUMOUS AU POIS CHICHE BIO ET TOAST
EMINCE DE PORC LR SAUCE CAMEL	CHAWARMA VIANDE DE POULET LR	CHOUROUTE ALSACIENNE	ENTRECOTE VF	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON
BOULGOUR BIO	SEMOULE BIO	***	FRITES	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL
TOMME BLANCHE	LE LABNE FINE HERBE	MUNSTER AOP	FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	TOMME GRISE
FRUIT DE SAISON	NAMOURA LIBANAIS	FORÊT NOIRE	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 4 - Octobre 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
VEGETARIEN				
CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN	CHAMPIGNONS DE PARIS VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ENDIVES A LA VINAIGRETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS
TAJINE AU POULET LR ET ABRICOT	RAVIOLIS AU CHEVRE SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON FUME SAUCE OIGNONS CORNICHON MOUTARDE	CUISSE DE POULET LR GRILLEE	FILET DE SAUMON PMD SAUCE OSEILLE
SEMOULE BIO		RIZ BIO	PUREE DE PATATE DOUCE	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO
BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE 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