



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



Semaine 9 - Septembre 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
VEGETARIEN				BOUCHON LYONNAIS
CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	HOUMOUS ET TOAST	CERVELAS VINAIGRETTE
RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHEVRE A LA SAUCE TOMATE	ROTI DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES	FIDEUA AU POULET LR	COTE DE PORC LR GRILLEE ET MOUTARDE	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
***	GNOCCHIS	RIZ BIO	POEELE DE LEGUMES	GRATIN DAUPHINOIS
SAINT PAULIN	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FONDU CARRE BIO	CERVELLE DE CANUT
FROMAGE BLANC TOPPING SPECULOOS	GLACE VANILLE CHOCOLAT CONE	PUREE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PRALINES



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
Printemps/Été



Semaine 10 - Septembre 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
TOMATES ET BASILIC VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	PATE DE CAMPAGNE, TOAST ET CORNICHON	MELON CHARENTAIS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
AIGUILLETTE DE POULET VF SAUCE MOUTARDE	SAUTE D'AGNEAU DE CRAU VF FACON TAJINE	ESCALOPE DE DINDE LR SAUCE AU ROMARIN	BAVETTE VF GRILLEE	FILET DE HOKI PMD SAUCE CITRON
GNOCCHI	SEMOULE BIO	TIAN DE LEGUMES	FRITES	POIS MARAICHER BIO
FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	BRIE BIO	BLEU D'AUVERGNE AOP	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO
PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST DCG



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
Printemps/Été



Semaine 11 - Septembre 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
-------------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------------

**REPAS ITALIEN
VEGETARIEN**



SALADE D'HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	ASPERGES VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	TARTARE DE TOMATES AUX HERBES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET LR SAUCE MOUTARDE	PARMENTIER DE CANARD	CANNELONNI RICOTTA ET EPINARD	ENTRECOTE VF GRILLEE	FILET DE CABILLAUD PMD EN PAPILLOTE
PENNE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE		FRITES	TIAN DE LEGUMES
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	GOUDA	GORGONZOLA AOP	BRIE BIO	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGE	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT



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
Printemps/Été



Semaine 12 - Septembre 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
-------------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------------

**AUTOMNE
VEGETARIEN**



CAROTTES BIO VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	FENOUIL EMINCE SAUCE VINAIGRETTE AU MIEL	RADIS NOIR VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE
SAUTEE DE DINDE LR SAUCE FACON VALLEE D'AUGE	RISETTI CHAMPIGNONS ET POULET	SAUTE DE BŒUF LR FACON DAUBE	SAUCISSE DE TOULOUSE VF GRILLEE	FILET DE MAQUEREAU PMD SAUCE TOMATE
FLAGEOLET AU JUS	***	GNOCCHIS	POEELE FORESTIERE	POLENTA
MONTCADI CROUTE NOIRE	MIMOLETTE	COULOMMIERS	EMMENTAL BIO	SAINT PAULIN
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CRUMBLE POMMES POIRES	PUREE DE FRUITS BIO	ECLAIR SAVEUR CAFE DCG	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
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