



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



Semaine 6 - Août 2025

lundi 4 août 2025	mardi 5 août 2025	mercredi 6 août 2025	jeudi 7 août 2025	vendredi 8 août 2025
HARICOTS BLANC AU CERFEUIL VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	TABOULE BIO	TOMATES A LA CIBOULETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE VF	OMELETTE BIO AUX FINES HERBES	MOULES BIO	BAVETTE VF GRILLEE	BOUCHEE AU COLIN PMD ET FRUITS DE MER
CAROTTES BIO AU JUS	EPINARDS BIO BECHAMEL	FRITES	RATATOUILLE	RIZ BIO
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	COULOMMIERS	ROQUEFORT AOP	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS A L'ABRICOT



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Viande française

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 7 - Août 2025

lundi 11 août 2025	mardi 12 août 2025	mercredi 13 août 2025	jeudi 14 août 2025	vendredi 15 août 2025
SALADE DE LENTILLES BIO	MACEDOINE MAYONNAISE	TOMATE A L'ECHALOTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
EMINCE DE DINDE LR SAUCE MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER (BŒUF BIO)	SAUTE DE VEAU LR SAUCE TOMATE ORIGAN	ENTRECOTE VF GRILLEE	DOS DE CABILLAUD PMD SAUCE VIERGE
TOMATES PROVENCALES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO BECHAMEL	FRITES	ECRASE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	TOMME NOIRE	BRIE BIO	EDAM	MUNSTER AOP
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON	SEMOULE AU LAIT	PUREE DE POMME BIO	GLACE VANILLE ENROBEE CACAO/NOISETTE BATONNET



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien



Viande française



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

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 8 - Août 2025

lundi 18 août 2025	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025
SALADE DE BLE BIO AUX LEGUMES	FOND D'ARTICHAUT ET VINAIGRETTE	TERRINE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FENOUIL SAUCE GRIBICHE
SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PRINŒANIERE	COQUILLETTE BIO SAUCE AUX 3 FROMAGES	ROGNONS DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	CUISSE DE POUŒT LR GRILLEE	FILET DE POISSON FRAIS PMD
CAROTTES BIO AU JUS	(EMMENTAL, MOZZARELLA ET CHEDDAR)	POLENTA	POMMES DE TERRE SAUTEES	COURGETTES PERSILLEES
BUCHE DE CHEVRE BIO	MONTCADI CROUTE NOIRE	FROMAGE FONDU CARRE BIO	SAINT NECTAIRE AOP	BRIE BIO
DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRAISES ET CHANTILLY	PUREE DE POMME POIRE BIO	DONUTS AU SUCR



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien



Viande française



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

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 9 - Août 2025

lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	HOUMOUS ET TOAST	SALADE DE CŒUR DE PALMIER AU MAIS
MANCHON DE CANARD CONFIT	ROTI DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES	PAELLA AU POULET LR	COTE DE PORC LR GRILLEE ET MOUTARDE	FILET DE SAUMONETTE PMD SAUCE CURRY
CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE	GNOCCHIS	RIZ BIO	POEELE DE LEGUMES	POLENTA
SAINT PAULIN	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FONDU CARRE BIO	COULOMMIERS
ECLAIR PARFUM CHOCOLAT 	GLACE VANILLE CHOCOLAT CONE	PUREE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	FRUITS AU SIROP



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