



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



Semaine 10 - Septembre 2025

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
TOMATES ET BASILIC VINAIGRETTE	<b>SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	MELON CHARENTAIS	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>
<b>AIGUILLETTE DE POULET VF SAUCE MOUTARDE</b>	CLAFOUTIS AUX LEGUMES D'ÉTÉ	<b>SAUTE DE DINDE LR SAUCE AU ROMARIN</b>	<b>BAVETTE VF GRILLEE</b>	<b>FILET DE HOKI PMD SAUCE CITRON</b>
<b>COQUILLETES BIO</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	<b>BOULGOUR BIO</b>	FRITES	<b>POIS MARAICHER BIO</b>
<b>FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO</b>	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>	<b>BRIE BIO</b>	<b>BLEU D'Auvergne AOP</b>	<b>FROMAGE FRAIS ST MORET BIO</b>
<b>PUREE DE POMME BIO</b>	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PARIS BRES



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 11 - Septembre 2025

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
<b>SALADE D'HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b>	TARTINADE D'HARICOTS BLANCS	MELON CHARENTAIS ET JAMBON CRU	TARTARE DE TOMATES AUX HERBES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
<b>SAUTE DE POULET LR SAUCE MOUTARDE</b>	ROGNONS DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	CANNELONNI RICOTTA BLETTES BROCOLIS ET EPINARD	<b>ENTRECOTE VF GRILLEE</b>	<b>FILET DE CABILLAUD PMD EN PAPILOTTE</b>
<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>		FRITES	TIAN DE LEGUMES
<b>FROMAGE FRAIS RONDELE BIO</b>	GOUDA	<b>GORGONZOLA AOP</b>	<b>BRIE BIO</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGE	<b>PUREE DE POMME BIO</b>	RIZ AU LAIT



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 12 - Septembre 2025

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
MELON CHARENTAIS	<b>TABOULE BIO</b>	RADIS ET BEURRE	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b>	MACEDOINE MAYONNAISE
<b>SAUTE DE DINDE LR SAUCE FACON VALLEE D'AUGE</b>	<b>TORTILLA BIO</b>	<b>SAUTE DE BŒUF LR FACON DAUBE</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE VF GRILLEE</b>	<b>FILET DE MAQUEREAU PMD SAUCE TOMATE</b>
FLAGEOLET AU JUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	<b>SPAGHETTI BIO</b>	POEELE FORESTIERE	<b>RIZ BIO</b>
MONTCADI CROUTE NOIRE	<b>FROMAGE FONDU CARRE BIO</b>	COULOMMIERS	<b>EMMENTAL BIO</b>	SAINT PAULIN
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>PUREE DE POMME POIRE BIO</b>	ECLAIR SAVEUR CAFE 	FRUIT DE SAISON



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 13 - Septembre 2025

lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
HARICOTS BLANC VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET BLEU	FEUILLETE AU FROMAGE FONDU	<b>SALADE D'HARICOTS VERTS BIO</b>	TOMATES VINAIGRETTE
<b>GARDIANNE DE TAUREAU VF</b>	<b>SAUTE DE DINDE LR SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b>	TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE	ANDOUILLETTE GRILLEE	<b>FILET DE DORADE PMD SAUCE CITRON</b>
RATATOUILLE	GRATIN DE POTIMARRON ET POMMES DE TERRE	JARDINIERE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	POEELE DE LEGUMES RACINES
<b>FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO</b>	<b>BUCHE DE CHEVRE BIO</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>	TOMME GRISE	<b>FROMAGE FONDU CARRE BIO</b>
FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POMMES POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX ABRICOTS



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