



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



Semaine 5 - Août 2026

lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
VEGETARIEN 				
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BOULGOUR BIO, TOMATES ET POIVRONS VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA CREME AIL ET FINES HERBES	PATE DE CAMPAGNE TOAST ET CORNICHON
TAJINE AU POULET VF ET ABRICOT	RÔTI DE BŒUF LR SAUCE AUX OLIVES	LASAGNE AUX LEGUMES	FOIE DE VEAU GRILLE	FILET DE LIMANDE PMD SAUCE BASQUAISE
SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES	***	FRITES	HARICOT BEURRE
BUCHE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	SAINT NECTAIRE AOP	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
CREME DESSERT PRALINE	FRUIT DE SAISON	GLACE VANILLE CHOCOLAT CONE	PUREE DE FRUITS BIO	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 6 - Août 2026

lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
HARICOTS BLANC AU CERFEUIL VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULE AU QUINOA	RADIS NOIR RAPE
SAUCISSE DE TOULOUSE VF	TOMATES FARCIES	MOULES BIO	BAVETTE VF GRILLEE	BOUCHEE AU COLIN PMD ET FRUITS DE MER
RATATOUILLE	RIZ BIO	FRITES	TIAN DE LEGUMES	PUREE DE FENOUIL
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	COULOMMIERS	ROQUEFORT AOP	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	BATONNET DE CREME GLACEE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS A L'ABRICOT



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 7 - Août 2026

lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
	VEGETARIEN			BORD DE MER
SALADE DE LENTILLES BIO	COURGETTE BIO RAPEE FACON COLESLAW	TOMATE A L'ECHALOTE	PASTEQUE	POIVRON NICOISE
EMINCE DE DINDE LR SAUCE MOUTARDE	RISETTI SAUCE CAPONATA	SAUTE DE VEAU LR SAUCE TOMATE ORIGAN	ENTRECOTE VF GRILLEE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARENGS
TOMATES PROVENCALES	***	POEELE DE LEGUMES	FRITES	***
FROMAGE FRAIS ST MORET BIO	TOMME NOIRE	BRIE BIO	MUNSTER AOP	FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON	SEMOULE AU LAIT	PUREE DE FRUITS BIO	GLACE VANILLE ENROBEE CACAO/NOISETTE BATONNET



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 8 - Août 2026

lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
SALADE DE BLE BIO AUX LEGUMES	FOND D'ARTICHAUT ET VINAIGRETTE	TERRINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES, PASTÈQUE ET BILLES DE MOZZARELLA	FENOUIL SAUCE GRIBICHE
SAUTE DE BŒUF LR FACON MODE	LASAGNE SAUMON EPINARDS	ROGNONS DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	CUISSE DE POULET LR GRILLEE	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE OSEILLE
(CAROTTES BIO)	***	POLENTA	POMMES DE TERRE SAUTEES	COURGETTES BIO 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	FRUIT DE SAISON	PUREE DE FRUITS BIO	DONUTS AU SUCRE 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