



Ville de Aix en Provence
Menus midi
Foyer Sans Souci
Automne/Hiver



Semaine 5 - Février 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
----------------------	----------------------	-------------------------	----------------------	-------------------------

TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON SAUTE DE DINDE LR SAUCE CHASSEUR LEGUMES RACINES	FENOUIL SAUCE GRIBICHE SPAGHETTI BIO SAUCE FROMAGE A TARTIFLETTE	TERRINE DE LEGUMES CHOUCRUTE GARNIE	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE ENTRECOTE VF GRILLEE	TARTE AU FROMAGE FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CITRON AUX ENDIVES BRAISEES
CANTAL AOP	FROMAGE FRAIS SAINT BRICET	FROMAGE FRAIS PETIT MOULE AUX NOIX	EDAM BIO	COULOMMIERS
CREPE AU SUCRE	PUREE DE POMMES POIRES BIO	FRUIT DE SAISON BIO	DEMI-POIRES AU SIROP	FRUIT DE SAISON



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végetarien

Viande française



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 6 - Février 2026

lundi 9 février 2026 **mardi 10 février 2026** **mercredi 11 février 2026** **jeudi 12 février 2026** **vendredi 13 février 2026**

SALADE D'ENDIVES	CREPE A L'EMMENTAL	COLESLAW BIO	SALADE DE MACHE	CELERI REMOULADE
COUSCOUS AUX MERGUEZ	POT AU FEU (BŒUF LR)	ROTI DE PORC LR SAUCE BARBECUE	POULET ROTI LR SAUCE BASQUAISE	POISSON BLANC MEUNIERE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON
SEMOULE BIO		POELEE FORESTIERE	RIZ BIO	PUREE DE POTIRON
GOUDA BIO	BLEU D'AUVERGNE AOP	ROUY	SAINT PAULIN	PONT L'EVEQUE AOP
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE	GATEAU AUX POMMES	PUREE DE POMMES BIO	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE DCG 



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



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 7 - Février 2026

lundi 16 février 2026 **mardi 17 février 2026** **mercredi 18 février 2026** **jeudi 19 février 2026** **vendredi 20 février 2026**

CAROTTES RAPEES BIO A L'ANETH	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	TERRINE DE LEGUMES ET SAUCE AU AIOLI DE POISSON FRAIS PMD	SALADE D'ENDIVES ET POMME	RILLETTES ET CORNICHON
TAUREAU LCL SAUCE FORESTIERE	CUISSE DE PINTADE VF ROTIE	EDAM BIO	COTE DE PORC LR GRILLEE	DES DE SAUMON PMD SAUCE CREME AUX HERBES POLENTA
RIZ BIO	LAITUE BRAISEE		FRITES	
EMMENTAL BIO	COULOMMIERS		FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO	CANTAL AOP
PRUNEAUX AU SIROP	BUGNES	CARRE FRAMBOISE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



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 8 - Février Mars 2026

lundi 23 février 2026 **mardi 24 février 2026** **mercredi 25 février 2026** **jeudi 26 février 2026** **vendredi 27 février 2026**

SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE	CHOU ROUGE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	SALADE CROQUANTE AUX POMMES ET ORANGES	SALADE DE PÂTES BIO
QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	EMINCE DE DINDE LR SAUCE BLANQUETTE	ROTI DE VEAU VF SAUCE MIEL	ESCALOPE DE DINDE LR GRILLEE	MERLU PMD SAUCE BECHAMEL AUX EPICES DOUCES
CAROTTES BIO AU JUS	RIZ CREOLE BIO	FLAN DE POTIRON	GRATIN DE CELERI	CHOU-FLEUR BIO PERSILLE
LIVAROT	FROMAGE FONDU SAMOS	GOUDA	FROMAGE FRAIS RONDELE NATURE	BRIE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE AU CITRON	TARTE CLAFOUTIS POIRES BIO	FRUIT DE SAISON BIO



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