



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



Semaine 1 - Janvier 2026

| lundi 5 janvier 2026 | mardi 6 janvier 2026 | mercredi 7 janvier 2026 | jeudi 8 janvier 2026 | vendredi 9 janvier 2026 |
|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|
|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|

|  |   |                                   |   |   |
|--|---|-----------------------------------|---|---|
| <b>CHOU ROUGE BIO<br/>VINAIGRETTE</b>                  | CHAMPIGNONS<br>VINAIGRETTE<br>BALSAMIQUE  | <b>ŒUF DUR BIO<br/>MAYONNAISE</b> | SALADE CROQUANTE<br>AUX POMMES ET<br>ORANGES    | RADIS NOIR ET<br>BEURRE                                   |
| <b>EMINCE DE DINDE<br/>LR<br/>SAUCE<br/>BLANQUETTE</b> | <b>SAUTE DE PORC LR<br/>SAUCE CARAMEL</b> | QUENELLE NATURE<br>SAUCE AURORE   | <b>ESCALOPE DE<br/>DINDE LR<br/>GRILLEE</b>     | <b>MERLU PMD SAUCE<br/>BECHAMEL AUX<br/>EPICES DOUCES</b> |
| <b>RIZ CREOLE BIO</b>                                  | CORDIALE DE<br>LEGUMES                    | <b>PENNE RIGATE BIO</b>           | FRITES  | <b>CHOU-FLEUR BIO<br/>PERSILLE</b>                        |
| <b>LIVAROT AOP</b>                                     | <b>FROMAGE FONDU<br/>CROC LAIT BIO</b>    | BRIE                              | <b>FROMAGE FRAIS<br/>RONDELE NATURE<br/>BIO</b> | <b>GOUDA BIO</b>  |
| CREME DESSERT<br>SAVEUR CHOCOLAT                       | GALETTE DES ROIS                          | <b>PUREE DE POMMES<br/>BIO</b>    | TARTE CLAFOUTIS<br>MANGUE ET NOIX DE<br>COCO    | POIRE AU SIROP  |



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Viande française

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 2 - Janvier 2026

**lundi 12 janvier 2026** **mardi 13 janvier 2026** **mercredi 14 janvier 2026** **jeudi 15 janvier 2026** **vendredi 16 janvier 2026**

|                             |   |   |   |  |
|-----------------------------|---|---|---|--|
| SALADE VERTE<br>VINAIGRETTE | FEUILLETE AU<br>FROMAGE<br><b>EMINCE DE DINDE</b><br><b>LR</b><br><b>SAUCE FACON</b><br><b>VALLEE D'AUGE</b><br><b>HARICOTS VERTS</b><br><b>BIO</b> | SALADE VERTE AUX<br>CROUTONS<br><b>SAUTE D'AGNEAU LCL</b><br>AU JUS | SALADE D'ENDIVES<br>AUX RAISINS SECS<br><b>ANDOUILLETTE</b><br>GRILLEE            | <b>TABOULE</b><br><b>(semoule bio)</b><br><b>SAUMONETTE PMD</b><br><b>SAUCE CITRON</b> |
| CROZIFLETTE                 |   |   |   |  |
|                             |   |   |   |  |
| BEAUFORT AOP                | SAINT PAULIN  | FLAGEOLETS AU<br>THYM<br><b>CAMEMBERT BIO</b>                       | <b>CHOU-FLEUR BIO</b><br><b>AU PAPRIKA</b><br><b>SAINT-NECTAIRE</b><br><b>AOP</b> | FONDUE DE<br>POIREAUX<br>BLEU  |
| TARTE A LA<br>MYRTILLE      | FRUIT DE SAISON   | POMME AU FOUR<br>CARAMELISEE  | CAKE AUX<br>POIRES, NOISETTE<br>ET SARRASIN                                       | <b>FRUIT DE SAISON</b><br><b>BIO</b>   |



Label rouge



Agriculture Biologique



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  
Automne/Hiver



Semaine 3 - Janvier 2026

| lundi 19 janvier 2026 | mardi 20 janvier 2026 | mercredi 21 janvier 2026 | jeudi 22 janvier 2026 | vendredi 23 janvier 2026 |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
|-----------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|

|                                |  |  |  |  |
|--------------------------------|--|--|--|--|
| MÂCHE EN SALADE                | SAUCISSON LCL<br>ET CORNICHON                    | <b>HARICOTS VERTS<br/>BIO<br/>A L'ECHALOTE</b><br><b>SAUTE DE BOEUF<br/>LR<br/>SAUCE CURRY</b> | <b>SALADE COLESLAW<br/>BIO</b>           | CHAMPIGNONS<br>A LA CIBOULETTE               |
| TRIPES A LA MODE<br>DE CAEN    | <b>SAUTE DE PORC LR<br/>SAUCE<br/>PROVENCALE</b> |  | <b>POULET RÔTI LR<br/>JUS AUX HERBES</b> | <b>HOKI PMD<br/>SAUCE AUX<br/>AGRUMES</b>    |
| <b>POMMES DE<br/>TERRE BIO</b> | HARICOTS BLANCS<br>COCO                          | CHOU BRAISE  | <b>PENNE BIO SAUCE<br/>TOMATE</b>        | <b>SEMOUTE BIO</b>                           |
| COULOMMIERS                    | <b>FOURME D'AMBERT<br/>AOP</b>                   | FROMAGE FRAIS<br>TARTARE<br>AIL ET FINES HERBES  | <b>BUCHETTE DE<br/>CHEVRE BIO</b>        | CHEDDAR                                      |
| <b>PUREE DE<br/>POMMES BIO</b> | FRUIT DE SAISON                                  | TAPIOCA AU LAIT<br>CHOCOLATE   | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP           | PANNA COTTA<br>AU COULIS DE<br>FRUITS ROUGES |



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  
Automne/Hiver



Semaine 4 - Janvier Février 2026

lundi 26 janvier 2026 mardi 27 janvier 2026 mercredi 28 janvier 2026 jeudi 29 janvier 2026 vendredi 30 janvier 2026

|  |                                   |  |   |   |
|--|-----------------------------------|--|---|---|
| CELERI REMOULADE                               | POMELO ET SUCRE                   | MACEDOINE<br>MAYONNAISE                          | RILLETTES DE<br>SARDINE AU CURRY            | SALADE DE POIS<br>CHICHE BIO<br>VINAIGRETTE |
| <b>SAUTE DE PORC<br/>LR SAUCE<br/>BARBECUE</b> | ENDIVES AU JAMBON                 | <b>SAUTE DE VEAU LR<br/>SAUCE<br/>BLANQUETTE</b> | <b>ESCALOPE DE<br/>DINDE LR<br/>GRILLEE</b> | MERLU PMD<br>SAUCE CURRY                    |
| FENOUIL BRAISE                                 |                                   | <b>RIZ CREOLE BIO</b>                            | POMMES DE TERRE<br>PAILLASSON               | EPINARDS<br>BRANCHE BIO AU                  |
| <b>FROMAGE FRAIS<br/>RONDELE BIO</b>           | <b>CAMEMBERT BIO</b>              | <b>MUNSTER AOP</b>                               | <b>FROMAGE FONDU<br/>VACHE QUI RIT BIO</b>  | <b>GOUDA BIO</b>                            |
| <b>FRUIT DE SAISON<br/>BIO</b>                 | <b>RIZ AU LAIT<br/>(LAIT BIO)</b> | FRUIT DE SAISON                                  | <b>SALADE DE FRUITS<br/>BIO</b>             | <b>PUREE DE POMMES<br/>POIRES BIO</b>       |



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