




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



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



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>  | <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>SAUTE DE BOEUF<br/>LR<br/>SAUCE CURRY</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>SEMOULE 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                          | RILLETES DE<br>SARDINE AU CURRY             | <b>SALADE DE POIS<br/>CHICHE BIO<br/>VINAIGRETTE</b> |
| <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> | <b>MERLU PMD<br/>SAUCE CURRY</b>                     |
| FENOUIL BRAISE                                 |                                   | <b>RIZ CREOLE BIO</b>                            | POMMES DE TERRE<br>PAILLASSON               | <b>EPINARDS<br/>BRANCHE BIO AU</b>                   |
| <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