



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



Semaine 13 - Juin Juillet 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
VEGETARIEN				
TAPENADE ET TOAST	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	MELON CHARENTAIS	PIZZA TOMATE ET FROMAGE
TARTE AUX LEGUMES	PAELLA BIO	GARDIANNE DE TAUREAU VF	COTE DE PORC VF GRILLEE	MERLU PMD SAUCE CURRY
SALADE VERTE BIO		GNOCCHIS	FRITES	COURGETTES BIO PERSILLES
ST NECTAIRE AOP	GOUDA BIO	FOURNOLS	MONTCADE CROUTE NOIRE	BRIE BIO
BATONNET GLACE	CLAFOUTIS A LA CERISE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES 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



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



Semaine 1 - Juillet 2026

lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
VEGETARIEN			Bistrot Parisien	
SALADE DE COQUILLETES BIO ORIENTALE (TOMATE, CONCOMBRE, MENTHE ET CUMIN)	ASPERGES VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	TOMATE VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC LR JUS AUX OIGNONS	PIZZA AU FROMAGE ET POIVRONS	CUISSE DE POULET ROTI LR AU JUS	JAMBON BRAISE AU JUS	FILET DE POISSON FRAIS PMD EN PAPILLOTTE
POIS MARAICHER BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHUTNEY DE COURGETTES BIO	PUREE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	RIZ BIO
TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT BIO	BRIE BIO	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTE GELIFIE SAVEUR VANILLE NAPPE CARAMEL	GATEAU AUX ABRICOTS	PARIS BREST DCG	PUREE DE FRUITS BIO



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



Semaine 2 - Juillet 2026

lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

mardi 14 juillet 2026

SALADE DE POIS CHICHE BIO AUX OLIVES	SAUCISSON A L'AIL, TOAST ET CORNICHON	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULE BIO	TOMATE MOZZARELLA
BLANQUETTE DE VEAU LR	POULET RÔTI LR SAUCE BASQUAISE	AIOLI A LA MORUE PMD	BROCHETTE DE DINDE LR	SAUMON PMD SAUCE TOMATE
CAROTTES BIO PERSILLEES	RIZ BIO		RATATOUILLE	FUSILLI BIO
ROQUEFORT AOP	CAMEMBERT BIO	BUCHE DE CHEVRE BIO	MUNSTER AOP	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON	MILLE FEUILLE DCG	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP ET CHANTILLY



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 3 - Juillet 2026

lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
VEGETARIEN 				
MELON ET JAMBON CRU	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	CREPE A L'EMMENTAL	MUSEAU VINAIGRETTE
SAUTE DE BŒUF LR SAUCE PROVENCALE	MOUSSAKA VEGETARIENNE	COUSCOUS POULET LR ET MERGUEZ	CUISSE DE POULET LR GRILLE	HOKI PMD SAUCE SAFRANEE
FARFALLE	***	SEMOULE BIO	COURGETTES BIO A L'AIL	SPAGHETTIS BIO
CAMEMBERT BIO	ST PAULIN	COULOMMIERS	MONTCADI CROUTE NOIRE	EMMENTAL BIO
ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	GLACE	#REF!	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 4 - Juillet Août 2026

lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TARTE AUX LEGUMES	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	MELON CHARENTAIS
BOUDIN NOIR AUX POMMES	SAUTE DE BŒUF LR SAUCE GOULASH	AUMONIERE AU POULET LR	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE VF JUS AU ROMARIN	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE ANETH
PUREE DE POMME DE TERRE	BOULGOUR BIO	RATATOUILLE	TOMATES PROVENCALES	CORDIALE DE LEGUMES
TOMME BLANCHE	CANTAL AOP	BLEU	FROMAGE FONDU CROC LAIT BIO	TOMME GRISE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT DCG	TARTE FLAN 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