




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



Semaine 9 - Juin 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
VEGETARIEN 				
CHAMPIGNONS DE PARIS AU PERSIL ET VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE
DAUBE DE BŒUF LR A LA PROVENÇALE	ŒUFS DURS BIO SAUCE MORNAV	SAUTE DE VEAU LR SAUCE POIVRADE	ENTRECOTE VF	PAVE DE SAUMON PMD GRILLE
TAGLIATELLES	EPINARDS BIO	COURGETTES BIO PERSILLEES	FRITES	RISOTTO AUX ASPERGES VERTES
MUNSTER AOP	CHAOURCE AOP	TOMME BLANCHE	BLEU D'AUVERGNE AOP	TOMME GRISE
FRAISE ET CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO	CHOU VANILLE DCG ET SAUCE CHOCOLAT	POMME AU FOUR	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 10 - Juin 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
NEM AU POULET	HOUMOUS ET TOAST	MORTADELLE ET CORNICHON	COLESLAW	SALADE MEXICAINE
SAUTE DE PORC LR SAUCE CARMEL	ROTI DE BŒUF LR FROID SAUCE TARTARE	LASAGNE DE BŒUF BIO	BAVETTE VF SAUCE ECHALOTES	MERLU PMD SAUCE CREME
POEELE DE LEGUMES CHINOIS	TOMATES PROVENCALES	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	PENNE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES
FROMAGE FRAIS FRAIDOU	SAINT PAULIN	GORGONZOLA AOP	MONTCADI CROUTE NOIRE	COULOMMIERS BIO
FRUIT DE SAISON	GLACE BATONNET	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES 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 11 - Juin 2026

lundi 15 juin 2026

mardi 16 juin 2026

mercredi 17 juin 2026

jeudi 18 juin 2026

vendredi 19 juin 2026

VEGETARIEN



**RESTAURANT TEX
MEX**

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	GUACAMOLE ET CHIPS TORTILLA	TOMATES BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET LR AU JUS	PENNE BIO SAUCE AUX FROMAGES	CHILI CON CARNE DE BŒUF BIO	COTE D'AGNEAU	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME
POMMES DE TERRE BIO SAUTEES		(RIZ BIO)	POMME PAILLASSON	GNOCCHI
CANTAL AOP	FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS	EMMENTAL BIO	MAROILLES AOP	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PECAN	FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE POMME 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 12 - Juin 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
COURGETTES BIO FACON COLESLAW	PISSALADIERE	CELERI BIO REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SALADE DE BLE BIO
PARMENTIER DE CANARD	SOUPE AU PISTOU	SAUCISSE DE MORTEAU IGP	JAMBON BRAISE	POISSON MEUNIERE PMD ET SON QUARTIER DE CITRON
	(EMMENTAL RAPE BIO)	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DAUPHINES	AUBERGINES A LA PARMESANE
GOUDA BIO	SAINT PAULIN	BLEU	BUCHE DE CHEVRE BIO	PONT L'EVEQUE AOP
FRUIT DE SAISON BIO	CONE DE GLACE	MOELLEUX AUX POMMES	FRUIT DE SAISON 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 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