



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



Semaine 10 - Juin 2025

| lundi 2 juin 2025  | mardi 3 juin 2025                                       | mercredi 4 juin 2025                                   | jeudi 5 juin 2025   | vendredi 6 juin 2025                            |
|--|---|--|---|---|
| TOMATES<br>VINAIGRETTE   | <b>SALADE DE<br/>LENTILLES BIO A<br/>LA VINAIGRETTE</b> | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE MIMOSAS                   | POIREAUX<br>VINAIGRETTE   | SAUCISSON DE<br>CAMARGUE ET<br>CORNICHONS       |
| COUSCOUS A <br>L'AGNEAU DE CRAU | <b>ŒUFS DURS BIO<br/>SAUCE MORNAY</b>                   | <b>ROTI DE BŒUF<br/>LABEL ROUGE<br/>SAUCE POIVRADE</b> | ANDOUILLETTE <br>GRILLEE | <b>PARMENTIER AU<br/>COLIN D'ALASKA<br/>MSC</b> |
| <b>SEMOULE BIO</b>   | <b>EPINARDS BIO</b>                                     | <b>CAROTTES GLACEES<br/>BIO AU JUS DE<br/>VIANDE</b>   | POLENTA   | SALADE VERTE<br>VINAIGRETTE                     |
| MIMOLETTE  | <b>BRIE BIO</b>   | TOMME BLANCHE  | <b>BLEU D'AUVERGNE<br/>AOP</b>  | TOMME GRISE                                     |
| <b>COMPOTE DE<br/>POMME POIRE BIO</b>  | <b>FRUIT DE SAISON<br/>BIO</b>                          | ILE FLOTTANTE  | POMME AU FOUR   | 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 11 - Juin 2025

| lundi 9 juin 2025                     | mardi 10 juin 2025            | mercredi 11 juin 2025  | jeudi 12 juin 2025   | vendredi 13 juin 2025           |
|---------------------------------------|-------------------------------|--|--|---------------------------------|
| TERRINE DE POISSON                    | SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE | CONCOMBRE SAUCE BULGARE  | SALADE DE MACHE VINAIGRETTE  | PIZZA TOMATE ET FROMAGE         |
| <b>BLANQUETTE DE VEAU LABEL ROUGE</b> | <b>PAELLA BIO</b>             | GARDIANNE DE TAUREAU  | COTE DE PORC GRILLEE  | <b>MERLU MSC SAUCE CURRY</b>    |
| <b>CAROTTES BIO AUX OIGNONS</b>       |                               | GNOCCHIS   | FRITES   | <b>COURGETTES BIO PERSILLES</b> |
| <b>ST NECTAIRE AOP</b>                | GOUDA                         | FOURNOLS   | MONTCADE CROUTE NOIRE  | <b>BRIE BIO</b>                 |
| TARTE AUX FRAISES                     | CREME DESSERT CAMEL           | FRUIT DE SAISON  | FRUIT DE SAISON  | <b>COMPOTE DE POMME 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  
Printemps/été



Semaine 12 - Juin 2025

| lundi 16 juin 2025                               | mardi 17 juin 2025                        | mercredi 18 juin 2025                          | jeudi 19 juin 2025  | vendredi 20 juin 2025                                 |
|--|---|--|---|---|
| <b>BETTERAVES BIO<br/>VINAIGRETTE</b>            | <b>CAROTTES RAPEES<br/>BIO VNAIGRETTE</b> | CAKE AUX OIGNONS<br>FRITS                      | TOMATES A LA<br>VINAIGRETTE   | SALADE DE MACHE<br>VINAIGRETTE                        |
| <b>SAUTE DE DINDE<br/>LABEL ROUGE AU<br/>JUS</b> | <b>PENNE BIO SAUCE<br/>AUX FROMAGES</b>   | <b>CARBONNADE<br/>FLAMANDE LABEL<br/>ROUGE</b> |  BROCHETTE DE BŒUF | <b>FILET DE POISSON<br/>FRAIS MSC SAUCE<br/>CREME</b> |
| MACARONI   |   | GRATIN D'ENDIVES                               | POMME PAILLASSON  | <b>RIZ BIO</b>  |
| <b>CANTAL AOP</b>                                | <b>CAMEMBERT BIO</b>                      | <b>MAROILLES AOP</b>                           | DELICE EMMENTAL   | <b>BRIE BIO</b>                                       |
| FRUIT DE SAISON                                  | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT                     | TARTE AU SUCRE                                 | FRUIT AU SIROP  | <b>COMPOTE DE<br/>POMME 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  
Printemps/été



Semaine 13 - Juin 2025

| lundi 23 juin 2025                                 | mardi 24 juin 2025          | mercredi 25 juin 2025                         | jeudi 26 juin 2025                                  | vendredi 27 juin 2025   |
|--|-----------------------------|---|---|---|
| <b>CAROTTES RAPEES<br/>BIO VNAIGRETTE</b>          | CREPE A L'EMMENTAL          | CELERI REMOULADE                              | PATE DE CAMPAGNE<br>ET CORNICHON                    | <b>SALADE DE BLE BIO</b>  |
| <b>ESCALOPE DE<br/>PORC LABEL<br/>ROUGE AU JUS</b> | TRIPES A LA MODE<br>DE CAEN | <b>ROTI DE BŒUF<br/>LABEL ROUGE<br/>FROID</b> | <b>CUISSE DE POULET<br/>LABEL ROUGE<br/>GRILLEE</b> | <b>POISSON<br/>MEUNIERE MSC ET<br/>SON QUARTIER DE<br/>CITRON</b> |
| <b>BLE BIO SAUCE<br/>TOMATE</b>                    | RATATOUILLE                 | <b>SALADE DE RIZ BIO</b>                      | POMMES DAUPHINES                                    | <b>CAROTTES BIO</b>   |
| GOUDA  | SAINT PAULIN                | BLEU  | <b>BUCHE DE CHEVRE<br/>BIO</b>                      | <b>PONT L'EVEQUE<br/>AOP</b>                                      |
| FRUIT DE SAISON                                    | ASSIETTE DE FRUITS          | MOELLEUX AUX<br>POMMES                        | FRUIT DE SAISON                                     | <b>COMPOTE DE<br/>POMME 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