



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



Semaine 5 - Novembre 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE VERTE CROUTON	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE
SAUCISSES LENTILLES	POULET ROTI LR AU JUS	PAELLA ROYALE	ESCALOPE DE DINDE LR MARINEE GRILLEE	FILET DE POISSON FRAIS PMD SAUCE CREME
***	CORDIALE DE LEGUMES	POULET LR ET CHORIZO	PUREE DE POMME DE TERRE	BLE BIO
FROMAGE FRAIS RONDELE BIO	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS SAINT MÔRET BIO	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	POMME AU FOUR ET TOPPING CARAMEL	FRUIT DE SAISON	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
Automne/Hiver



Semaine 6 - Novembre 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
VEGETARIEN				
BROCOLIS BIO AUX HERBES	MACEDOINE MAYONNAISE AU CURRY	ŒUFS DURS MIMOSAS	CREPE AU FROMAGE	CELERI RAPE VINAIGRETTE
COUSCOUS POULET LR ET MERGUEZ	SAUTE DE DINDE LR	PIZZA POIVRONS ET FROMAGE (MOZZARELLA ET EMMENTAL)	BAVETTE VF	SAUMONETTE PMD SAUCE BASILIC
SEMOULE BIO	CAROTTES BIO GLACEES AU JUS DE VIANDE	SALADE D'ENDIVES ET NOIX	POELEE DE LEGUMES	POLENTA
COULOMMIERS	TOMME NOIRE	BRIE BIO	EDAM BIO	GOUDA
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	PUREE 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
Automne/Hiver



Semaine 7 - Novembre 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Beaujolais nouveau				
CHOU BLANC BIO ET RAISINS SECS VINAIGRETTE	HOUMOUS BIO ET TOAST	ENDIVES VINAIGRETTE	TERRINE DE LAPIN ET CORNICHON	BETTERAVES BIO
TARTIFLETTE	CUISSE DE POULET LR	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE	ESTOUFFADE DE BŒUF LR	FILET DE COLIN PMD
***	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	POLENTA	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	PUREE DE PATATE DOUCE
GORGONZOLA AOP	MONTCADI CROUTE NOIRE	FROMAGE FONDU CARRE BIO	SAINT NECTAIRE AOP	BRIE BIO
PUREE DE POMME POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	MOELLEUX AUX POIRES ET AMANDES	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



Menus midi Foyer Sans Souci Automne/Hiver



Semaine 8 - Novembre 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

VEGETARIEN

CUISINE DU NORD

NEMS POULET	SALADE DE BETTERAVES BIO A LA CIBOULETTE	SALADE DE POIREAUX	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE	CREPE A L'EMMENTAL
EMINCE DE PORC LR SAUCE CARAMEL	LASAGNE AUX LEGUMES	SOUPE AU LARD	DINDE LR AUX HERBES GRILLEE	GRATIN DE FRUITS DE MER
POELEE CHINOISE	SALADE VERTE	****	GLACEES AU JUS DE VIANDE	POELEE DE LEGUMES
TOMME BLANCHE	COULOMMIERS	MAROILLES	FROMAGE FONDU CARRE BIO	CAMEMBERT BIO
FROMAGE BLANC BIO ET COULIS DE FRUIT EXOTIQUE	LIEGEOIS CAFE	TARTE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Label rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Viande française



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