

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Chou fleur en salade Vinaigrette (j,l) Pilon de poulet Bleu Blanc Cœur Petits pois carottes bio Petit suisse bio aux fruits (g) Purée pomme/poire bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale aux pépites Fayot bio (a,g,l) à base de légumineuse St Morêt bio (g) Banane bio	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Poêlée rustique (i) Emmental bio (g) Orange bio	Céleri rémoulade (c,i,j,l) Chipolatas Lentilles bio Vache qui rit bio (g) Clémentine bio	Mousse de canard (a,g) Filet meunière + citron (a,c,d,g,n) Purée de potimarrons bio local (g) Liégeois au chocolat bio (g)
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauce bolognaise végétale bio aux pépites Fayot à base de légumineuses (a,l) Spaghetti bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Fromage blanc bio aromatisé (g) Purée pomme/poire bio	FERIE	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Tartiflette au Reblochon AOP (g,l) Petit suisse bio aromatisé (g) Mélange fruits du verger	Salade thon PDT (d) Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de potimarrons bio locaux (g) Emmental bio (g) Clémentine bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Filet de colin sauce provençale (d) Riz bio au beurre (g) St morêt bio (g) Poire bio locale
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde IGP curry/coco (g,i,j) Purée de chou fleur bio (g) Yaourt nature bio (g) Sucre	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Ravioli aux lingots Fayot & légumes bio locaux (a,e) à base de légumineuses (a) Emmental râpé bio (g) Clémentine bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Bœuf bio aux olives Poêlée camarguaise Chanteneige bio (g) Purée pomme HVE	Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Chili sin carne bio (a) Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Banane bio	Coleslaw (c,j,l) Filet de lieu sauce citron (d,g) Poêlée de légumes grillés au pesto Vache qui rit bio (g) Eclair au chocolat (a,c,f,g)
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Mafé de bœuf bio (e,h) Riz bio au beurre (g) Fromage de brebis (g) Banane bio	Endives au gruyère (g) Vinaigrette (j,l) Escalope pané de blé (g) Gratin de brocolis bio (g) Orange bio	Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l) Gnocchi bio au gorgonzola AOP (a,g) Purée pomme bio Biscuit (a,c,g)	Salade verte Dès de Feta AOP Vinaigrette (j,l) Moussaka (g,l) Yaourt aromatisé bio (g)	Carottes râpées bio Vinaigrette orientale (j,l) Couscous de poisson (d,i,j,l) Semoule de couscous bio (a,g) Clémentine bio

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten
b : crustacés
c : œufs
d : poissons

Menus élaborés par une diététicienne
N° d'agrément : FR 84.003.619

e: arachide

f: soja

g: lait

h: fruits à coque

i: céleri

j: moutarde

k: sésame

l: sulfites

m: lupin

n: mollusques



LEGENDE :

Produits BIO

Produits labellisés

Viande origine France

Produits locaux

Poisson MSC