



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>02-déc</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Haricots verts bio persillés (g) Petit suisse bio aromatisé * (g) Pomme bio et locale	<b>03-déc</b> Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio Riz bio au beurre (g) Comté AOP Clémentine	<b>04-déc</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet rôtie (Bleu Blanc Cœur) Gratin de brocolis bio (g) Flan vanille (g) Orange bio	<b>05-déc</b> Coleslaw (c,j,l) Gardianne de taureau de Camargue (l) Penne bio au beurre (g) Emmental râpé bio (g) Banane bio	<b>06-déc</b> Salade de pâtes au pesto (a) Filet de colin sauce safran (a,b,d,g,i,l) Gratin d'épinards (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette
<b>09-déc</b> Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde (i) La Nouvelle Agriculture Torsade bio au beurre (a,g) Fromage blanc bio aromatisé (g)	<b>10-déc</b> Macédoine mayonnaise (c,j,l) Bouchées épinards ricotta bio (a,g) Carottes persillade Brie bio à la coupe (g) Banane bio	<b>11-déc</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Pommes de terre grenailles Yaourt sucré bio (g)	<b>12-déc</b> Lentilles bio en salade Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet forestière (g,i,l) Purée de potimarrons bio local (g) Eclair à la vanille (a,c,e,f,g,h)	<b>13-déc</b> Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Riz bio au beurre (g) Camembert bio à la coupe (g) Poire bio locale
<b>16-déc</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale bio aux protéines de pois (a,f,g,l) Petit suisse aromatisé (g) Purée pomme/poire bio	<b>17-déc</b> <i>Repas de Noël</i> 	<b>18-déc</b> Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Omelette bio à la ciboulette (c,g) Poêlée rustique (i) Emmental bio (g) Dessert de Noël : Carré vanille (a,c,g,f,h) Chocolat de Noël	<b>19-déc</b> Céleri rémoulade (c,i,j,l) Chipolatas Lentilles bio au jus Vache qui rit bio (g) Clémentine	<b>20-déc</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de colin panées (a,d) Purée de chou fleur (g,l) Liégeois au chocolats bio (g)
<b>23-déc</b> 	<b>24-déc</b> Toute l'équipe du GIP d'Apt vous souhaite de bonnes vacances et de belles fêtes de fin d'année !	<b>25-déc</b> Toute l'équipe du GIP d'Apt vous souhaite de bonnes vacances et de belles fêtes de fin d'année !	<b>26-déc</b> Toute l'équipe du GIP d'Apt vous souhaite de bonnes vacances et de belles fêtes de fin d'année !	<b>27-déc</b> Joyeuses Fêtes de fin d'année 

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

Légende des allergènes :

- |               |                   |               |
|---------------|-------------------|---------------|
| a : gluten    | e: arachide       | j: moutarde   |
| b : crustacés | f: soja           | k: sésame     |
| c : œufs      | g: lait           | l : sulfites  |
| d: poissons   | h: fruits à coque | m: lupin      |
|               | i: céleri         | n: mollusques |

Menus élaborés par une diététicienne



**LEGENDE :**  
 Produits BIO  
 Produits labellisés  
 Viande origine France  
 Produits locaux  
 Poisson MSC



Agrément : FR 84.003.619