



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Omelette bio aux PDT (c,g) Haricots verts bio persillade (g) Petit suisse aromatisé bio (g) Pomme bio locale	Radis + beurre bio (g) Dahl de lentilles corail bio locales Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Clémentine bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur Poêlée de légumes au pesto Flan vanille (g) Orange bio	Coleslaw (c,j,l) Gardiane de taureau (l) Penne bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Banane bio	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Filet de colin sauce safran (a,b,d,g,i,l) Gratin d'épinards bio (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
Chou chinois en salade Vinaigrette (j,l) Ravioli bio à l'emmental (a,g) Emmental râpé bio (g) Fromage blanc aromatisé bio (g)	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Carottes persillade Brie bio à la coupe (g) Clémentine bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) PDT grenailles Yaourt sucré bio (g)	Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet panées (a) Ratatouille Cantal jeune AOP (g) Banane bio	Salade de mâche + croûtons (a) Vinaigrette (j,l) Colin au colombo (d,g,j) Riz bio au beurre (g) Camembert bio (g) Purée pomme/pêche bio
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale bio (a,g,l) Petit suisse bio aromatisé (g) Purée pomme/poire bio	<i>Repas de Noël</i> 	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Poêlée rustique (i) Emmental bio (g) Sapin aux 2 chocolats (a,c,e,f,g,h,i,k)	Céleri rémoulade (c,i,j,l) Chipolatas Lentille bio au jus (g) Vache qui rit bio (g) Clémentine bio	Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Filet meunière + citron (a,c,d,g,n) Purée de patate douce (g) Liégeois au chocolat bio (g)

Toute l'équipe du GIP d'Apt vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

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



Aide UE à destination des écoles



LEGENDE :

Produits BIO
Produits labellisés
Viande origine France
Produits locaux
Poisson MSC