



## MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
Céleri rémoulade (c,i,j,l) <b>Boulettes de bœuf bio sauce tomate (a)</b> Torsade bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Abricot	Melon Pizza aux fromages (a,g) Salade verte Vinaigrette (j,l) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette Galette au beurre bio (a,c,f)	Tomates bio locales et billes de mozzarella (g) Vinaigrette (j,l) <b>Chipolatas Porc du Ventoux</b> Potatoes Ketchup Banane bio	Taboulé aux légumes locaux (a) <b>Pilons de poulet Bleu Blanc Cœur (BBC)</b> Haricots verts bio persillade (g) Cerises bio locales	Salade verte Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Riz bio au beurre (g) Kiri bio (g) Abricot
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) <b>Aiguillettes de poulet forestière (g,i,l)</b> Gratin de courgettes bio locales (g) Pavé d'affinois (g) Banane bio	Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Ratatouille Babybel bio (g) Sorbet citron/fruits rouges	Melon bio et local <b>Merguez</b> Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Petits suisses aromatisés bio (g)	Concombre bio et local Vinaigrette (j,l) <b>Poulet basquaise (l)</b> Riz bio au beurre (g) St morêt bio (g) Pastèque	Samoussa de légumes (a,f) Sauce aigre douce Colin aux petits légumes (d,g,l) Gratin de poireaux (g) Pêche
14/07/2025	15/07/2025	16/07/2025	17/07/2025	18/07/2025
<b>FERIE</b>	Melon bio et local Cake aux olives (a,c,g) Salade maïs, concombre, tomate sauce cocktail (c,j,l) Glace sundae vanille caramel (g,h)	Salade de mâche Vinaigrette (j,l) <b>Rôti de porc à l'ail (g,l)</b> PDT grenailles St morêt bio (g) Nectarine	Mousse de canard (a,g) Clafoutis courgettes (locales) bio / chèvre (c,g) Salade composée bio Vinaigrette (j,l) Crème dessert vanille bio (g)	Houmous + croûtons (a) Salade de riz bio complète (c,d) Vinaigrette (j,l) Brie à la coupe (g) Abricot
21/07/2025	22/07/2025	23/07/2025	24/07/2025	25/07/2025
Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) <b>Cordon bleu (a,g)</b> Ratatouille Liégeois au chocolat bio (g)	Salade grecque bio (légumes locaux et Feta AOP) (g) Lasagne aux légumes du soleil et pesto (a,g,i) Emmental bio (g) Melon bio et local	Salade de riz (d) Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Poêlée méridionale Boursin ail & fines herbes (g) Nectarine	Salade verte Vinaigrette (j,l) Dès de Feta AOP (g) <b>Pilons de poulet Bleu Blanc Cœur (BBC)</b> Torsade bio napolitaine (a,g) Emmental râpé bio (g) Pastèque	Melon bio et local Salade niçoise complète (c,d) Vinaigrette (j,l) Chèvre frais Haricots (c,g,h) Gâteau aux haricots blancs et noisette (diversification des protéines)

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
- e : arachide
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Menus élaborés par une diététicienne

N° d'agrément : FR 84.003.619



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