MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30-sept	**01-oct**	**02-oct**	**03-oct**	**04-oct**
Salade verte Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet rôtie Potatoes Ketchup Fromage blanc bio aromatisé (g)	Pois chiche à la grecque (g) avec Feta AOP Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Carottes persillade Cantal jeune AOP (g) Raisin blanc bio local	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Bolognaise bio (l) Spaghetti bio (a,g) Emmental râpé (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Mélange fruits du verger	Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Haricots verts en persillade (g) Camembert (g) Pomme locale	Salade verte Vinaigrette (j,l) Blanquette de saumon (d,g) Riz bio au beurre (g) St morêt bio (g) Poire bio locale
07-oct	**08-oct**	**09-oct**	**10-oct**	**11-oct**
Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde curry lait de coco (g,i,j) Gratin de chou fleur (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette	Carottes râpées bio locales Vinaigrette (j,l) Ravioli à l'emmental bio local (a,g) Emmental râpé (g) Raisin blanc bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de bœuf bio local aux olives Purée de potimarron bio local (g) Petit moulé nature (g) Purée de pommes HVE	Concombre Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Petits pois carottes Emmental bio (g) Banane HVE	Coleslaw (c,j,l) Lasagne saumon épinards (a,d,g) Chanteneige bio (g) Pomme bio locale
14-oct	**15-oct**	**16-oct**	**17-oct**	**18-oct**
		SEMAINE DU GOUT - TOUR DU MONDE		
Oriental Carottes râpées bio aux raisins secs Vinaigrette orientale (j,l) Couscous poulet/merguez (a,i,j,l) Semoule de couscous bio au beurre (g) Fromage blanc lit de fruits (g) Biscuit	*Exotique* Salade verte Vinaigrette (j,l) Colombo de légumes au lait de coco (j) Riz bio au beurre (g) Brie bio à la coupe (g) Banane HVE	*Asiatique* Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l) Nems au poulet (a,f) Sauce aigre douce Nouilles sautées aux petits légumes (a,f) Litchis au sirop	*La Provence* Courgettes bio râpées et Feta AOP (g) + vinaigrette échalote ciboulette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux locales Gratin de poireaux (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette Raisin blanc bio local	*Anglais* Mesclun Vinaigrette (j,l) Fish and Chips (a,d,g) Potatoes Ketchup dosette Moelleux au chocolat maison (a,c,g)
21-oct	**22-oct**	**23-oct**	**24-oct**	**25-oct**
Salade verte Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Haricots verts bio persillade (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Pomme bio locale	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Dahl de lentille corail bio Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Raisin blanc bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet rôtie Gratin de brocolis bio (g) Flan vanille (g) Orange bio	Coleslaw (c,j,l) Grardiane de Taureau de Camargue (l) Penne bio au beurre (a,g) Emmental râpé (g) Banane HVE	Salade de pâtes au pesto (a) Colin sauce safran (a,b,d,g,i,l) Gratin d'épinards (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette
28-oct	**29-oct**	**30-oct**	**31-oct**	**01-nov**
Betterave cube bio Vinaigrette persil/ail (j,l) Sauté de dinde au thym (a,i) Purée de pomme de terre (g,l) Fromage blanc aromatisé bio (g)	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Escalope panée de blé (a) Carottes persillade Brie bio à la coupe (g) Raisin blanc bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de porc au jus (g,l) Pommes de terre grenailles Yaourt sucré bio (g)	Halloween Lentilles bio en salade Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet forestière (g,i,l) Purée de potimarrons bio local (g) Donut Halloween (a,c,f,g,h,j)	FERIE

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

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
m: lupin
n: mollusques

Menus élaborés par une diététicienne

D'agrément : FR 84.003.619