


MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - JUILLET 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01-juil Salade verte / carottes râpées Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce tomate (a) VF Torsade bio au beurre (a,g) Emmental râpé (g) Fromage blanc aromatisé (g) Nectarine	02-juil Melon Pizza au fromage (a,g) Salade Marie Bio Vinaigrette (j,l) Yaourt aromatisé (g) Biscuit sablé (a,c,g)	03-juil Salade d'haricots vert bio Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet rôtie BBC Purée de pomme de terre (g,l) Petits suisses aromatisés bio (g)	04-juil Pois chiche méditerranéen (légumes locaux) Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Gratin de butternut (g) Kiri (g) Pêche	05-juil Salade verte Vinaigrette (j,l) Paëlla au poisson (b,d,l,n) Citron Abricots 
08-juil Salade verte Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet forestière (g,i,l) Gratin de courgettes (g) Pavé d'affinois (g) Banane	09-juil Melon Houmous + croûtons (a) Taboulé (a) Babybel bio (g) Glace bâtonnet vanille/chocolat (f,g,h)	10-juil Œufs durs mayonnaise (c,j,l) Merquez Ratatouille Petit suisse bio aromatisé (g) Pêche	11-juil Salade verte Vinaigrette (j,l) Poulet basquaise Riz bio au beurre St Môret bio (g) Pastèque	12-juil Salade Grecque avec légumes locaux et Feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Colin aioli (d) Sauce aioli (c,j,l) Légumes aioli Camembert bio (g) Beignet au chocolat (a,c,g,h)
15-juil Coleslaw (c,j,l) Tortellini au fromage (a,c,g,i,l) Emmental râpé (g) Fromage blanc lit de fruit (g) Purée pomme/poire bio	16-juil Melon Falafel (a) Sauce au yaourt/menthe (g) Salade mixte Vinaigrette (j,l) Glace cornet vanille/fraise	17-juil Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Pommes grenailles Vache qui rit bio (g) Nectarine	18-juil Mousse de canard (a,g) Tortilla bio (c,g) Salade composée Vinaigrette (j,l) Crème dessert vanille bio (g)	19-juil Salade pico de gallo bio et locale Vinaigrette (j,l) Lasagne saumon/épinards (a,d,g) Brie à la coupe (g) Abricot
22-juil Carottes râpées Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet panées (a) Gratin de chou fleur bio (g) Liégeois au chocolat (g)	23-juil Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale bio aux protéines de pois (a,f,q,l) Emmental bio (g) Melon	24-juil Salade de riz (d) Vinaigrette (j,l) Saucisse de Toulouse (j,l) Ratatouille Boursin ail & fines herbes Pêche	25-juil Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Dès de Feta AOP (g) Cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur rôtie Coquillettes bio au pistou (a) Emmental râpé (g) Pastèque	26-juil Tomates / mozzarella (g) Vinaigrette (j,l) Filet meunière (a,c,d,g,n) Citron Poêlée méridionale Purée pomme/pêche bio
29-juil	30-juil	31-juil	01-août	02-août

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
Menus élaborés par une diététicienne

c : œufs
d : poissons
e : arachide

f : soja
g : lait
h : fruits à coque

i : céleri
j : moutarde
k : sésame



m: lupin
n: mollusques

D'agrément : FR 84.003.619

