



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio chasseur (a,i,l) Torsade bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Orange bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Ratatouille Yaourt nature bio (g) + sucre Banane bio	Carottes râpées bio locales Vinaigrette à l'orange (j,l) Sauté de dinde IGP et Label Rouge marengo (l) Purée de pomme de terre (g,l) Chèvre frais Purée pomme/pêche bio	Salade de pâtes au pesto (a) Cordon bleu (a,g) Gratin de brocolis bio (g) Cantal jeune AOP (g) Clémentine bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,i) Quinoa bio aux petits légumes (g) Fromage blanc aromatisé bio (g)
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux Lentilles bio Kiri bio (g) Mousse au chocolat (g)	Salade d'endives aux noisettes (h) Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale aux pépites Fayo (a,g,l) à base de légumineuses bio Gruyère IGP (g) Purée pomme/cerise	Radis émincés Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet Label Rouge PDT risolées Vache qui rit bio (g) Pomme bio	Mousse de canard (a,g) Sauté de porc bio au thym (g,i) Purée de chou fleur (g,l) Petit suisse bio aromatisé (g) Banane bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Blanquette de saumon (d,g) Gratin d'épinards bio (g) Yaourt nature bio + sucre Galette au beurre bio (a,c,f)
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
Salade verte + croûtons (a) Vinaigrette (j,l) Omelette bio à la ciboulette (c,g) Haricots verts bio persillés (g) Brie bio à la coupe (g) Banane bio	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Chili sin carne bio aux pépites Fayo (a) à base de légumineuses bio Riz bio au beurre (g) Emmental bio (g) Purée pomme bio	Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de courgettes (g) Petit suisse aromatisé bio (g) Beignet au chocolat (a,c,g,h)	Concombre bio en salade Vinaigrette (j,l) Sauce bolognaise bio (l) Spaghetti bio (a,g) Emmental râpé bio (g) Fraises	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Poisson meunière (a,f,c,d,n) + citron Carottes persillade Crème dessert vanille bio (g)
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
FERIE 	Salade verte Vinaigrette (j,l) Mélange petit épeautre bio, lentilles bio & petits légumes (a) Comté AOP (g) Cloche de Pâques (a,c,f,g) Chocolats de Pâques	Chou fleur en salade Vinaigrette (j,l) Merguez PDT grenailles Camembert (g) Poire locale + Chocolats de Pâques	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Sauté de bœuf bio aux olives (Rhône Alpes) Poêlée rustique (i) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette Fraises locales	Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Dès de feta AOP (g) Parmentier de poisson (a,d,g,l) Pomme bio locale
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025

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

Menus élaborés par une diététicienne

N° d'agrément : FR 84.003.619

- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques



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