

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - FEVRIER 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
Chandeleur Chou chinois Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l) PDT rissolées Crêpe bio (a,c,g) Dosette de sucre	Coleslaw (c,j,l) Lasagne aux légumes du soleil (a,g,i) Cantal jeune AOP (g)  Poire bio locale 	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Gardiane de Taureau (l) Riz bio au beurre (g) Flan vanille bio (g)	Salade verte Dès de Feta AOP (g)  Vinaigrette (j,l) Nuggets de blé (a,i) Carottes persillade Orange bio 	Radis rond Beurre bio (g) Parmentier de poisson (a,d,g,l) Yaourt bio nature (g)  Sucre dosette Purée pomme/poire bio
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
Salade verte Vinaigrette (j,l) Couscous poulet/merguez (i,j,l) Semoule de couscous bio (a,g) Vache qui rit bio (g)  Purée pomme bio	Salade d'endives à la ciboulette Vinaigrette (j,l) Ravioli aux légumineuses et légumes bio (a,g) Emmental râpé bio (g) Camembert bio (g)  Clémentine bio 	Salade de pâtes au pesto (a) Omelette bio forestière (c,g) Haricots verts bio persillade (g) Crème dessert vanille bio (g) Pomme bio	Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Purée de potimarron bio (g) St Morêt bio (g)  Banane bio 	Céleri rémoulade (c,i,j,l) Blanquette de saumon (d,g) Riz bio au beurre (g) Brownie maison (a,c,g) Crème anglaise (c,f,g)
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
Betterave cube bio  Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Ratatouille Yaourt sucré bio (g) Clémentine bio 	Nouvel An Chinois Carottes râpées bio  Vinaigrette (j,l) Riz cantonnais bio sans viande (c)  Comté AOP (g)  Beignet au chocolat (a,c,g,h)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Pizza à la crème et aux fromages (a,g) Haricots verts bio persillés (g) Liégeois au chocolat (g) Orange bio	Coleslaw (c,j,l) Daube de bœuf bio (l) Purée de PDT (g,l) St Morêt bio (g)  Clémentine bio 	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Gratin de poireaux/PDT (g,l) Flan vanille (g)
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l) Cuisse de poulet rôti Bleu Blanc Cœur Poêlée rustique (i) Fromage blanc nature bio (g)  Sucre dosette Banane bio 	Salade verte Vinaigrette (j,l) Curry de pois chiche HVE (j) Riz bio au beurre (g) Camembert bio (g)  Poire bio locale 	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l) Gratin de chou fleur bio (g) Petit moulé nature (g) Orange	Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Tartiflette au reblochon AOP (g,l) Vache qui rit bio (g)  Mousse au chocolat bio (g)	Salade de pâtes au pesto (a) Colin sauce crème/ciboulette (d,g,l) Gratin de brocolis bio (g) Babybel bio (g)  Pomme bio locale 

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



LEGENDE :

Produits BIO
Produits labellisés
Viande origine France
Produits locaux
Poisson MSC



Aide UE à destination des écoles