

## MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>05/01/2026</b>	<b>06/01/2026</b>	<b>07/01/2026</b>	<b>08/01/2026</b>	<b>09/01/2026</b>
Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Ratatouille Yaourt sucré bio (g) Clémentine bio	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Farce bolognaise végétale bio (a,l) Spaghetti bio au beurre (g) Emmental râpé bio (g) Comté AOP (g) Brioche des Rois (a,c)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Pizza base crème aux fromages (a,g) Haricots verts bio persillade (g) Liégeois au chocolat (g) Orange bio	Coleslaw (c,j,l) Daube de bœuf bio (l) Riz bio au beurre (g) St Morêt bio (g) Clémentine bio	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Gratin de butternut bio locale et PDT (g,l) Flan vanille (g)
<b>12/01/2026</b>	<b>13/01/2026</b>	<b>14/01/2026</b>	<b>15/01/2026</b>	<b>16/01/2026</b>
Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l) Cuisse de poulet rôtie Bleu Blanc Cœur Poêlée rustique (l) Fromage blanc nature bio (g) + sucre dosette Banane bio	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Ravioli Fayot aux légumes bio (a,g) Emmental râpé bio (g) Camembert bio (g) Clémentine bio	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
<b>19/01/2026</b>	<b>20/01/2026</b>	<b>21/01/2026</b>	<b>22/01/2026</b>	<b>23/01/2026</b>
Salade verte Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux PDT grenailles Emmental bio (g) Purée pomme/poire bio	Salade d'endives + dès de gruyère (g) Vinaigrette (j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Haricots beurres persillade (g) Fromage blanc bio aromatisé (g)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde marengo IGP et Label Rouge (l) Riz bio au beurre (g) Cantal jeune AOP (g) Clémentine bio	Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Omelette bio aux PDT (c,g) Gratin de butternut bio locales (g) Liégeois au chocolat bio (g)	Radis émincés Vinaigrette (j,l) Colin au colombo (d,g,j) Quinoa bio pilaf (g) Comté AOP (g) Poire bio locale
<b>26/01/2025</b>	<b>27/01/2025</b>	<b>28/01/2025</b>	<b>29/01/2025</b>	<b>30/01/2025</b>
Salade verte Vinaigrette (j,l) Escalope pané au blé (a) Gratin de chou-fleur bio (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio locale Riz bio au beurre (g) Mini roitelet (g) Clémentine bio	Feuilleté au fromage (a,c,g) Rôti de dinde à l'ail (l) Ratatouille Fromage blanc vanille (g) Biscuits petit beurre (a,c,g)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet fermier Label Rouge Potatoes (a) Ketchup Petit suisse bio aromatisé (g) Purée pomme bio	Salade piémontaise (c,j,l) Colin à l'oseille (d,g,l) Gratin d'épinards bio (g) Chanteneige bio (g) Orange bio

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

### Légende des allergènes :

a : gluten  
b : crustacés  
c : oeufs  
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



Aide UE à destination des écoles



### LEGENDE :

Produits BIO  
Produits labellisés  
Viande origine France  
Produits locaux  
Poisson MSC