

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Ratatouille Petit suisse bio aromatisé (g) Banane bio	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Ravioli emmental bio locaux (a,g) Emmental râpé bio (g) Flan vanille bio nappé caramel (g)	Tarte aux fromages (a,c,g) Rôti de dinde au curry (g,j,l) Gratin de courgettes (g) Vache qui rit bio (g) Fraises locales	FERIE	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de colin panées Purée de chou fleur bio (g,j,l) Yaourt nature bio (g) Dosette sucre
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
Salade verte Dès de Feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Tajine de poulet Label rouge (j) Purée de PDT (g,l) Purée pomme/poire bio	Concombre bio Vinaigrette échalote ciboulette (j,l) Dahl de lentilles corail bio Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Fraises bio locales	Radis émincé Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet panées (a) Haricots verts bio persillade (g) Yaourt vanille bio (g) Galette au beurre bio (a,c,f)	FERIE	Chou fleur en salade Vinaigrette (j,l) Filet de colin sauce safran (a,b,d,g,i,l) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Petits suisses aromatisés bio (g)
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l) VF Torsade bio au beurre (a,g) emmental râpé bio (g) Banane bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Ratatouille Yaourt nature bio (g) + sucre Fraises bio locales	Carottes râpées bio locales Vinaigrette à l'orange (j,l) Sauté de dinde IGP et Label Rouge marengo (l) Purée de PDT (g,l) Chèvre frais (g) Purée pomme/pêche bio	Salade de pâtes au pesto (a) Cordon bleu (a,g) Gratin de brocolis bio (g) Cantal jeune AOP (g) Purée de pomme bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Quinoa bio aux petits légumes (g) Fromage blanc aromatisé bio (g)
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
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 Fayot (a,g,l) à base de légumineuses bio Cantal jeune AOP (g) Fraises bio locales	Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (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,l) Purée de chou fleur bio (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)
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Croûtons (a) Omelette bio à la ciboulette (c,g) Haricots verts bio persillade (g) Brie bio à la coupe (g) Banane bio	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Chili sin carne bio aux pépites Fayot (a) à base de légumineuses bio Riz bio au beurre (g) Emmental bio (g) Fraises bio locales	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)	FERIE	FERIE

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