



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
29/09/2025	30/09/2025	01/10/2025	02/10/2025	03/10/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Hachis végétal aux pépites Fayo à base de légumineuses bio (a,g,i,l) Fromage blanc bio aromatisé (g) Purée pomme/poire bio	Pois chiche à la grecque avec feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Carottes persillade Cantal jeune AOP (g) Raisin bio local	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Sauce bolognaise bio (l) Spaghetti bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Mélange fruits du verger	Salade thon / PDT (d) Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de potimarrons bio local (g) Emmental bio (g) Prunes	Salade verte Vinaigrette (j,l) Filet de colin sauce provençale (d) Riz bio au beurre (g) St morêt bio (g) Poire bio locale
06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde IGP curry/coco (g,i,j) Gratin de chou fleur bio (g) Yaourt nature bio (g) Sucre	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Ravioli aux lingots Fayo & légumes bio locaux (a,g) à base de légumineuses (a) Emmental râpé bio (g) Raisin bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Bœuf bio aux olives Gratin de courgettes bio (g) Chanteneige bio (g) Purée pomme/pêche bio	Concombre bio en salade Vinaigrette (j,l) Curry de légumes et lentilles (j) Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Banane bio	Octobre Rose Coleslaw (c,j,l) Filet de lieu sauce citron (d,g) Poêlée de légumes grillés au pesto Vache qui rit bio (g) Donut Octobre Rose (Opération de notre fournisseur qui reverse 0,10€ par Donut à l'association Rose&Olivier, les Roses du Gard)
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
<i>La Semaine du Goût 2025 - Tour du monde des saveurs</i>				
<i>Italien</i> Salade verte Vinaigrette (j,l) Gnocchi bio au gorgonzola AOP (a,g) Purée pomme bio Biscuit (a,c,g)	<i>Région de France</i> Endives au gruyère (g) Vinaigrette (j,l) Gratin de légumes et pomme de terre (g,l) Haricots (c,g,h) Gâteau aux haricots blancs et noisette (Alimentation méditerranéenne - diversification des protéines)	<i>Sénégalais</i> Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l) Mafé de bœuf bio (e,h) Riz bio au beurre (g) Fromage de brebis (g) Banane bio	<i>Grec</i> Salade verte Dés de Feta AOP Vinaigrette (j,l) Moussaka (g,l) Yaourt à la grecque stracciatella (g)	<i>Oriental</i> Carottes râpées bio Vinaigrette orientale (j,l) Couscous de poisson (d,i,j,l) Semoule de couscous bio (a,g) Raisin bio local
20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Omelette bio aux PDT (c,g) Haricots verts bio persillade (g) Petit suisse aromatisé bio (g) Pomme bio locale	Radis + beurre bio (g) Dahl de lentilles corail bio locales Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Raisin bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur Gratin de brocolis bio (g) Flan vanille (g) Orange bio	Coleslaw (c,j,l) Gardiane de taureau Provence/Languedoc (l) Penne bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Banane bio	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Filet de colin sauce safran (a,b,d,g,i,l) Gratin d'épinards bio (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette
27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025
Concombre bio Vinaigrette (j,l) Ravioli emmental bio locaux (a,g) Emmental râpé bio (g) Fromage blanc bio aromatisé (g)	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Carottes persillade Brie bio à la coupe (g) Raisin bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) PDT grenailles sautées Yaourt sucré bio (g)	Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet forestière (g,i,l) Ratatouille Cantal jeune AOP (g) Banane bio	Halloween Salade de mâche + croûtons (a) Vinaigrette (j,l) Colin au colombo (d,g,j) Riz bio au beurre (g) Camembert bio (g) Dessert d'halloween à l'abricot (a,c,g)

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 : suffites
- m: lupin
- n: mollusques



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