

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - SEPTEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02-sept Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Ratatouille Liégeois au chocolat (g)	03-sept Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale bio aux protéines de pois (a,f,g,l) Emmental bio (g) Prunes	04-sept Salade de riz (légumes locaux) (d) Vinaigrette (j,l) Saucisse de Toulouse Gratin de chou fleur bio (g) Boursin ail & fines herbes (g) Pêche	05-sept Betterave cube bio Feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet rôtie Coquillettes bio au pistou (a) Emmental râpé (g) Prunes	06-sept Tomates mozzarella (g) Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de colin panées (a,d) Citron Poêlée méridionale Purée pomme/pêche bio
09-sept Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Pilon de poulet fermier Label Rouge Pommes de terre grenailles Vache qui rit Bio (g) Mousse au chocolat (g)	10-sept Coleslaw (c,j,l) Pané de blé fromage épinards (a,g) Gratin de courgettes bio (g) Petit suisse sucré Melon	11-sept Taboulé (légumes locaux) (a) Rôti de dinde sauce champignons Ratatouille Fromage blanc bio nature (g) Sucre dosette	12-sept Salade verte Vinaigrette (j,l) Nuggets de poulet (a,f) Potatoes Ketchup dosette Yaourt aromatisé bio (g)	13-sept Salade méditerranée (avec Feta AOP et légumes locaux) (g) Vinaigrette (j,l) Quenelle de brochet à la bisque de homard (a,b,c,d,g,l) Poêlée camarguaise Banane
16-sept Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet au curry (g,i,j) Gratin de chou fleur bio (g) Purée pomme bio Biscuit sablé (a,c,g)	17-sept Repas à thème : La Dolce Vita Tomates mozzarella (g) Bolognaise végétale à base de protéines de pois bio (f,l) Spaghetti bio (g) Parmesan râpé AOP (g) Tiramisù (a,c,g)	18-sept Salade courgettes bio locales / Feta AOP (g) Vinaigrette échalote/ciboulette (j,l) Rôti de porc sauce moutarde (g,j,l) Aubergine à la parmesane (g) Cornet glace vanille fraise (a,f,g)	19-sept Salade verte Cerneaux de noix (h) Vinaigrette (j,l) Couscous poulet/merguez (a,i,j,l) Semoule de couscous bio (a,g) Raisin blanc bio local	20-sept Macédoine mayonnaise (c,j,l) Filet meunière (a,c,d,g,n) Citron Gratin d'épinards (g) Poire
23-sept Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce tomate (a) Torsade bio au beurre (a,g) Emmental râpé (g) Fromage blanc aromatisé (g) Prunes	24-sept Salade de tomates bio Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail Riz bio au beurre (g) Yaourt vanille bio (g) Biscuit (a,c,g)	25-sept Salade d'haricots verts bio Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux Purée de pomme de terre (g,l) Petits suisses aromatisé bio (g)	26-sept Concombres bio et locaux en salade Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Purée de potimarrons bio et locaux (g) Brownie (a,c,f,h) Crème anglaise (c,f,g)	27-sept Salade verte Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne Semoule de couscous bio au beurre (g) Kiri Raisin bio et local



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

Légende des allergènes :

a : gluten
b : crustacés

Menus élaborés par une diététicienne

c : œufs
d : poissons
e : arachide

f : soja
g : lait
h : fruits à coque

i : céleri
j : moutarde
k : sésame



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



D'agrément : FR 84.003.619