



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Ratatouille niçoise Liégeois au chocolat bio (g)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio locales Riz bio au beurre (g) Emmental bio (g) Banane bio	Salade de riz (d) Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Poêlée méridionale Boursin ail & fines herbes (g) Nectarine	Salade verte + dès de feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet Bleu Blanc Cœur Torsade bio napolitaine (a,g) Emmental râpé bio (g) Pastèque	Salade de tomates bio Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Haricots verts bio persillade (g) Semoule au lait (a,g)
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025
Salade verte Vinaigrette (j,l) Chipolatas Potatoes Ketchup Cantal jeune AOP (g) Mousse au chocolat (g)	Melon bio Salade bio lentille/riz/crudités/Feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Fromage blanc bio fraise (g) Biscuit palmier (a)	Taboulé aux légumes locaux (a) Rôti de dinde sauce champignons (a,g,i) Gratin de chou-fleur bio (g) Petits suisses aromatisés bio (g)	Concombre bio Vinaigrette (j,l) Gnocchi aux PDT bio gratinés (a,g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette Raisin blanc bio	Tomates bio aux billes de mozzarella (g) Vinaigrette (j,l) Blanquette de saumon (d,g) Riz bio au beurre (g) Nectarine
15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Omelette bio à la ciboulette (c,g) Carottes persillade Purée pomme bio Biscuit (a,c,g)	Salade de tomates bio Vinaigrette (j,l) Farce bolognaise végétale aux pépites Fayo (a,g,l) à base de légumineuses bio Spaghetti bio au beurre (g) Emmental râpé bio (g) St Morêt bio (g) Nectarine	Courgettes bio à la feta AOP (g) Vinaigrette échalote ciboulette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Ratatouille Purée pomme/poire bio	Salade verte aux éclats de noisettes (h) Vinaigrette (j,l) Couscous boulettes/merguez (a,i,j,l) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Raisin blanc bio local	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Filet meunière (a,c,d,g,n) + citron Gratin d'épinards bio (g) Brownie (a,c,f,g,h) Crème anglaise (c,f,g)
22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025
Céleri rémoulade (c,i,j,l) Boulettes bœuf bio sauce tomate (a,g) Torsade bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Prunes	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Escalope pané de blé (a) Gratin de chou fleur bio (g) Yaourt sucré bio (g) Galette au beurre bio (a,c,f)	Tomates bio aux billes de mozzarella (g) Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux Potatoes Ketchup Banane bio	Taboulé aux légumes locaux (a) Clafoutis courgettes bio et chèvre (c,g) Haricots verts bio persillade (g) Raisin bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Parmentier de poisson (a,d,g,l) Kiri 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
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

Menus élaborés par une diététicienne
N° d'agrément : FR 84.003.619