



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT SEPTEMBRE 2020

Le service de la Ville cuisine tous vos repas

ce menu est établi à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



01 Salade verte
Escalope pané au blé végétal
choux fleurs au gratin
Saint Moret
Nectarine

02 Radis /beurre
Rôti de veau forestière
Purée de pomme de terre
Glace chocolat / vanille

03 Mousse de canard
Tortilla maison chaude
Salade composée
Emmental portion
pêche

04 Salade pico de gallo
Tagliatelles aux fruits de mer
Flan vanille
Melon jaune



07 Carottes râpées
citron
Chipolatas grillées
Ratatouille niçoise
Chèvre frais

08 Salade verte
Hachis végétarien
Camembert
Pastèque

09 Salade de riz niçoise
Omelette chasseur
Gratin de courgettes
Vache qui rit
Nectarine blanche

10 Betterave cube
Sauté de bœuf à la tomate
Penne au beurre
Petit moule ails fines herbes
Raisin blanc

11 Tomates mozzarella
Filet de colin scc crème
Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits
Madeleine



14 Salade à la grecque
Chili con carné
Riz au beurre
Emmental
Ile flottante

15 Salade Marie
Tarte tomate /basilic
Courgettes poêlée
vache qui rit
Raisin blanc

16 Salade verte
Rôti de veau à la moutarde
Macaroni beurre/fromage
Yaourt aromatisé
Pêche jaune

17 Taboulé maison
Escalope de porc h de
Provence
Jardinière de légumes
Babybel

18 Tomates mozzarella
Gratin de poisson /
pomme de terre
Chèvre frais
Banane



21 Coleslaw
Pilon de poulet
Ratatouille niçoise
Prunes rouges

22 Salade verte
Pavé de lentilles scc tomate
Blé au pistou
Chocolat liégeois
Pastèque

23 Courgettes râpé
Escalope de porc au jus
Tomates à la provençale
Petit moule ails fines herbes
Glace vanille /fraise

24 Concombre au yaourt
Boulettes de bœuf
Pommes rissolées
Camembert portion
Nectarine jaune

25 Salade de pâtes au
pesto
Filet meunière citron
Haricots verts persillade
Petits suisses aux fruits



28 Salade verte
spaghettis bolognaise
végétal
Camembert
Raisin blanc

29 Céleri en branche scc
anchoïade
Gardiane de taureau
Poêlée camarguaise
Fromage de brebis

30 Lentilles en salade
Omelette chasseur
Purée de potimarron
Babybel
Clémentines



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten , crustacé , œuf ,poisson , arachide , soja , lait , fruits à coques
cèleri , moutarde , graine de sésame , mollusque

Origine des viandes : Française
D'agrément : FR 84.003.619

