

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - AVRIL 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01-avr LUNDI DE PÂQUES	02-avr Salade verte Vinaigrette (j,l) Pizza aux fromages (a,g) Haricots verts persillade (g) Camembert bio (g) Cloche de Pâques (a,c,f,g) Chocolat de Pâques	03-avr Salade d'endives Vinaigrette à l'échalote & ciboulette (j,l) Pilon de poulet Potatoes Vache qui rit bio (g) Cloche de Pâques (a,c,f,g) Chocolat de Pâques	04-avr Salade de pâtes au pesto (a) Rôti de porc à l'ail (g,l) Purée de chou fleur (g,l) Petit moulu ail & fines herbes (g) Orange	05-avr Salade verte Vinaigrette (j,l) Blanquette de poisson (d,g) Riz au beurre (g) Petit suisse aromatisé (g) Compote de pommes HVE
08-avr Asperges vertes + vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Carottes persillades Brie à la coupe (g) Banane	09-avr Salade verte Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail Riz bio au beurre (g) Emmental bio (g) Purée pomme/fraise	10-avr Chou chinois Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Gratin de courgettes (g) Chèvre frais (g) Beignet au chocolat (a,c,g,h)	11-avr Concombre bio Vinaigrette (j,l) Daube de bœuf Bio local (l) Penne bio au beurre (a,g) Emmental râpé (g) Fraises locales	12-avr Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Aioli (g) Sauce aioli (c,j,l) Crème dessert vanille bio (g)
15-avr Betterave bio à la Feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Blanquette de dinde (g) Riz bio au beurre (g) Purée de pomme bio	16-avr Salade verte Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Ratatouille Emmental bio (g) Fraises	17-avr Radis émincé Vinaigrette (j,l) Chipolatas Pomme de terre grenailles Compote pomme/framboise	18-avr Salade de cœur de palmier Vinaigrette (j,l) Sauté de bœuf bio local aux olives Gratin de chou fleur (g) Yaourt aromatisé (g) Banane	19-avr Saucisson (g) + beurre (g) Sauce aux fruits de mer (a,b,d,g,i,l,n) Tagliatelle (g) Emmental râpé (g) Pomme bio locale
22-avr Salade verte Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Poêlée rustique (i) Petit suisse bio aromatisé (g) Banane	23-avr Carottes râpées bio locales Vinaigrette (j,l) Ravioli bio et local à l'emmental (a,g) Emmental râpé (g) Flan vanille (g) Mélange fruits du verger	24-avr Tarte aux fromages (a,c,g) Rôti de dinde au curry (g,i,j,l) Gratin de courgettes (g) Vache qui rit bio (g) Pomme bio et locale	25-avr Concombre bio et local Sauce au yaourt (g,j,l) Gardiane de taureau local (l) Riz bio au beurre (g) Fraises locales	26-avr Salade de pois chiches Vinaigrette (j,l) Filet meunière (a,c,d,g,n) Citron Gratin d'épinards (g) Brie bio à la coupe (g) Purée pomme/fraise

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

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



m : lupin
n : mollusques



Menus élaborés par une diététicienne

D'agrément : FR 84.003.619