



## MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>02/06/2025</b>	<b>03/06/2025</b>	<b>04/06/2025</b>	<b>05/06/2025</b>	<b>06/06/2025</b>
Coleslaw (c,j,l) <b>Gardiane de Taureau de Camargue (l)</b>  Riz bio au beurre (g) Chanteneige bio (g) Abricot	Salade verte Vinaigrette (j,l)  Mélange petit épeautre bio, lentilles bio & petits légumes (a) Comté AOP (g) Fraises bio et locales	Chou fleur en salade Vinaigrette (j,l)  Merguez  PDT grenailles Camembert (g) Cerises bio et locales	Macédoine mayonnaise (c,j,l) <b>Sauté de bœuf bio aux olives (Rhône Alpes)</b>  Poêlée rustique (i)  Yaourt nature bio (g) Sucre dosette Banane bio	Salade de mâche Vinaigrette (j,l)  Dès de feta AOP (g)  Parmentier de poisson (a,d,g,l) Cerises bio et locales
<b>09/06/2025</b>	<b>10/06/2025</b>	<b>11/06/2025</b>	<b>12/06/2025</b>	<b>13/06/2025</b>
<b>FERIE</b>	Carottes râpées bio  Vinaigrette (j,l) Gnocchi de pomme de terre bio gratinés à la mozzarella (a,g) Flan vanille bio nappé caramel (g)	Tarte aux fromages (a,c,g)  Rôti de dinde au curry (g,j,l) Gratin de courgettes (g) Vache qui rit bio (g) Fraises bio et locales	Tomates bio locales et billes de mozzarella (g)  Vinaigrette (j,l) Saucisse de Toulouse Flageolets aux carottes (g) Cerises bio et locales	Salade de pois chiche  Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de colin panées Purée de chou fleur bio (g,j,l) Yaourt nature bio (g) Dosette sucre
<b>16/06/2025</b>	<b>17/06/2025</b>	<b>18/06/2025</b>	<b>19/06/2025</b>	<b>20/06/2025</b>
Salade verte Vinaigrette (j,l) Dès de Feta AOP (g)  Tajine de poulet label rouge (j)  Purée de pomme de terre (g,l) Abricot	Concombre bio Vinaigrette échalote ciboulette (j,l) Dahl de lentilles corail bio  Riz bio au beurre (g)  Comté AOP (g) Cerises bio locales	Melon Aiguillettes de poulet panées (a) Haricots verts bio persillade (g)  Yaourt vanille bio (g)  Galette au beurre bio (a,c,f)	Salade verte + croûtons (a) Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g)  Ratatouille  Kiri bio (g) Banane bio	Chou fleur en salade Vinaigrette (j,l) Filet de colin sauce safran (a,b,d,g,i,l)  Semoule de couscous bio au beurre (a,g)  Petits suisses aromatisés bio (g)
<b>23/06/2025</b>	<b>24/06/2025</b>	<b>25/06/2025</b>	<b>26/06/2025</b>	<b>27/06/2025</b>
Salade de lentille bio Vinaigrette (j,l)  Omelette bio à la ciboulette (c,g)  Carottes persillade Purée pomme bio Biscuit sablé (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) Cerises bio locales	Courgettes bio râpée à la feta AOP (g) Vinaigrette à l'échalote (j,l)  Rôti de porc à l'ail (g,l)  Gratin de chou-fleur bio (g) Glace cornet vanille/fraise	Salade verte Eclats de noisette (h)  Vinaigrette (j,l)  Couscous boulette/merguez (a,i,j,l) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Abricot	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)

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

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 : sulfites  
 m : lupin  
 n : mollusques



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