



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT SEPTEMBRE 2019

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



02 Salade verte
Rôti de bœuf mayonnaise
Salade de pâtes
Fromage blanc aux fruits

03 Salade fraîcheur
Pané sarrasin lentille
Choux fleurs au gratin
Samos
Nectarine

04 Salade à la grecque
Rôti de veau forestière
Purée de pomme de terre
Glace chocolat / vanille

05 Mousse de canard
Tortilla maison froide
Salade composée
Emmental portion
Nectarine blanche

06 Salade pico de gallo
Tagliatelles aux fruits de mer
Flan vanille
Melon



09 Carottes râpées citron
Omelette chasseur
Gratin de courgettes
Chèvre frais
Pastèque

10 Choux fleurs anchoïade
Tarte tomate basilic
Salade verte
Camembert
Glace vanille/fraise

11 Salade de riz niçoise
Chipolatas grillées
Ratatouille niçoise
Cantadou
Nectarine blanche

12 Salade verte
Bœuf aux olives
Blé et brunoise
Petit moule frais nature
Abricot

13 Tomates mozzarella
Filet de lieu sce crème
Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé
Madeleine



16 Salade à la grecque
Chili con carné
Riz au beurre
Camembert
Glace à l'eau orange

17 Tarte au poireaux
Nuggets de blé végétal
Courgettes provençale
Carré frais
Abricots

18 Salade verte
Rôti de veau à la moutarde
Macaroni beurre/fromage
Yaourt aromatisé
Nectarine jaune

19 Taboulé maison
Côte de porc h de Provence
Poêlée de légumes
Petit moule frais
Melon

20 Salade des îles
Filet de lieu sce crustacés
Riz au beurre
Ananas au sirop



23 Courgettes râpées
Paupiette de veau sce provençale
Ratatouille niçoise
Nectarine jaune

24 Coleslaw
Croustillant au fromage
Coquillettes
Carré frais
Chocolat liégeois

25 Salade niçoise
Rôti de porc froid / mayo
Poêlée printanière
Cantadou
Glace à l'eau fraise

26 Salade verte
Boulettes de bœuf
Gratin dauphinois
Camembert portion
Nectarine blanche

27 Salade de pâtes à la dinde
Filet de colin sce provençale
Poêlée de légumes
St Paulin
Nectarine jaune



30

31



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
céleri , moutarde , graine de sésame , mollusque

Origine des viandes : Française
D'agrément : FR 84.003.619