



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT FEVRIER 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



03 Salade de mâche
Cuisse de poulet rôti Bleu
Blanc Cœur
Gratin de chou-fleur
Yaourt aromatisé

04 Feuilleté au fromage
Cuvr de pois chiche
Riz au beurre
Petit moulué frais
Salade de fruits

05 Houmous / croutons
Paupiettes de veau sce
chasseur
Poêlée de légumes
Mousse au chocolat

06 Rosette - cornichon
Sauté de dinde à l'ancienne
Coquillettes au beurre +
gruyère râpé
Gouda

07 Carottes râpées
Blanquette de poisson
Gratin d'épinards
Emmental Bio
Clémentines



10 Betterave cube
vinaigrette
Couscous merguez
Yaourt aromatisé
Pomme golden

11 Chou chinois en salade
Croustillant au fromage
Gratin de potimarron maison
Tome blanche
Brownie nature

12 Haricots verts vinaigrette
Bœuf aux olives
Blé au beurre
Samos
Kiwi

13 Salade verte aux dès de
feta
Omelette chasseur maison
Carottes en persillade
Yaourt aromatisé bio
Biscuit

14 Endives à la ciboulette
Saumon sauce à l'oseille
Riz au beurre
Orange



17 Coleslaw
Rôti de porc à l'ail
Haricots verts lyonnaise
Fromage blanc lit de fruits
Clémentine

18 Endives aux noix
Couscous végétal
Semoule de couscous bio
cumin
Babybel
Compote de pommes

19 Salade de thon pommes
de terre
Omelette aux champignons
Poêlée Ardéchoise
Camembert

20 Salade verte aux dès de
feta
Chipolatas grillées
Pommes sautées
Crème dessert vanille

21 Carottes râpées aux
maïs
Filet de poisson meunière +
citron
Gratin d'épinards
Semoule de lait maison



24 Chou chinois vinaigrette
Spaghetti bio bolognaise +
gruyère râpé
Coulommiers
Clémentines

25 Cèleri rémoulade
Nuggets de blé végétal
Gratin de potimarron maison
Emmental bio
Banane

26 Salade verte
Blanquette de veau à
l'ancienne
Riz au beurre
Flan vanille
Compote de pommes

27 Pois chiches à la
provençale
Escalope de porc au jus
Carottes persillade
Rondelé ail et fines herbes
Beignet fourré chocolat

28 Betterave vinaigrette
Paëlla maison au poisson
Petit moulué frais
Orange



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

Diététicienne: **Lisa Del Prete**

Origine des viandes : Française

D'agrément : FR 84.003.619