



# MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT JANVIER 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



**06** Coleslaw

Rôti de porc à l'ail  
Haricots verts à la Lyonnaise  
Fromage blanc sur lit de fruits  
Clémentines



**07** Endives aux noix

Couscous végétale  
Semoule Bio  
Roquefort  
Pomme cuite sucrée



**08** Salade de thon

pommes de terres  
Omelette aux champignons  
Poêlée de légumes  
Camembert



**09** salade verte et fêtas

Chipolatas grillées  
Pommes sautées  
Crème dessert vanille

**10** Carottes râpées

Filet de poisson  
n meunière citronné  
Gratin d'épinards  
Semoule de lait maison



**13** Choux chinois vinaigrette

Spaghettis bolognaise  
Coulommier  
Clémentines



**14** Celeri rémoulade

Nuggets de blé végétale  
Gratin de potimarron  
Emmental portion  
Banane



**15** Salade verte vinaigrette

Blanquette de veau à  
l'ancienne  
Riz au beurre  
Yaourt sucré



**16** Pois chiches à la

provençale  
Escalope de porc au jus  
Carottes persillade  
Rondelé ail et fines herbes



**17** Betterave cube

vinaigrette  
Paëlla maison au poisson  
Petit moulé frais nature  
Orange



**20** Carottes Râpées

vinaigrette  
Cuisse de poulet rôtie  
Gratin de courgettes  
Petit moulé ails et fines herbes



**21** Salade verte vinaigrette

Lentilles à l'orientale  
Semoule de couscous  
Yaourt aromatisé bio  
Galette au beurre



**22** Mousse de canard

Sauté de boeuf asiatique  
Haricots verts persillade  
Petits suisse aux fruits  
Orange

**23** Salade d'endives

Tartiflette  
Fromage blanc à la vanille  
kiwi



**24** Salade de pâtes au pesto

Filet de lieu sauce citron  
Gratin de poireaux  
Tome blanche portion  
Poire



**27** Radis beurre equeutés

Hachis parmentier  
Camembert  
Clémentines



**28** Choux Fleurs vinaigrette

Boulette de soja sauce tomate  
Haricots plats persillade  
Chèvre Frais  
Banane

**29** Salade verte vinaigrette

Sauté de veau à la Catalane  
Coquillettes Bio au beurre  
Fromage Râpée  
Compote Pomme/Framboise



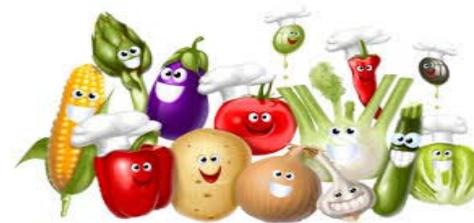
**30** Haricots blanc en salade

Escalope de volaille panée  
Ratatouille Niçoise  
Chocolat Liégeois  
Poire



**31** Tarte aux trois Fromages

Dos de cabillaud au columbo  
Riz Bio au beurre  
Yaourt sucré  
Kiwi



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

N°d'agrément : FR 84.003.619