



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT JUIN 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



01 Betterave crue
Escalope de porc au jus
Haricots verts persillade
Petit suisses sucrés
Crêpe au chocolat

02 Salade verte
Pané de blé
/fromage/épinard
Petit pois carottes
St Paulin

03 Céleri rémoulade
Bœuf aux olives
Brocolis sautés
Yaourt sucré
Banane

04 Radis beurre
Cari de volaille
Purée de pommes de terre
Rondelé ail et fines herbes

05 Tarte aux trois fromages
Filet de colin à la portugaise
Poêlée printanière
Yaourt aromatisé
Pomme



08 Haricots verts
Rôti de bœuf froid
Macaronis au beurre
Flan vanille

09 Salade verte
Boulettes soja tomate
Poêlée de légumes
Chèvre frais
Pomme

10 Betterave en cube
Sauté de bœuf asiatique
Purée de pommes de terre
Petit suisse aux fruits
Orange

11 Carottes râpées
Cordon bleu
Courgettes provençale
Babybel
Banane

12 Asperges vinaigrette
Filet de lieu sce citron
Riz au beurre
Yaourt sucré
Poire



15 Feuilleté au fromage
Bœuf bourguignon
Haricots verts persillade
Yaourt sucré
Banane

16 Salade verte
Curry de pois chiches
Riz au beurre
St Moret
Fraises au sucre

17 Salade thon pomme
de terre
Omelette champignons
Gratin de brocolis
Semoule lait caramélisé
Poire

18 Endives aux noix
Chipolatas grillées
Lentilles au jus
Cantadou
Crème dessert vanille

19 Macédoine mayonnaise
Filet de lieu provençale
Gratin d'épinards
Vache qui rit
Compote pomme /framboise



22 Salade à la grecque
Chili con carné
Riz au beurre
Camembert
Ile flottante

23 Salade Marie
Crêpe au fromage
Courgettes poêlées
Carré frais
Abricots

24 Salade verte
Rôti de veau sce moutarde
Macaroni beurre /fromage
Yaourt aromatisé
Nectarine jaune

25 Taboulé maison
Côte de porc herbes de
Provence
Poêlée de légumes
Babybel

26 Salade des isles
Gratin de poisson/pomme
de terre
Chèvre frais
Banane



29 Coleslaw
Cuisse de poulet rôtie
Ratatouille niçoise
Prunes rouge

30 Salade verte
légumes lait de coco
Epeautre /lentilles corail
Chocolat liégeois
Compote de pomme



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
N°d'agrément : FR 84.003.619