



# MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT OCTOBRE 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

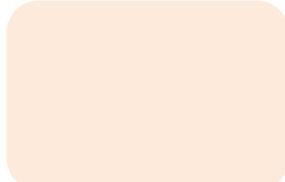
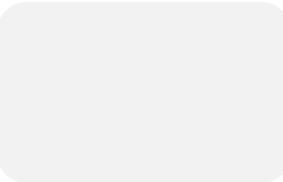
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



**01** Carottes rapées   
Boulettes de boeuf   
Blé au pistou   
Yaourt aromatisé   
Compote pomme/framboise

**02** Céleri remoulade   
Filet meunière citron   
Ratatouille niçoise   
Semoule lait/caramel

**05** Betterave cube   
Paupiette de veau sée   
provençale   
Penne  au beurre   
Carré frais 

**06** Endives à la ciboulette   
Pané blé/fromage/épinard   
Purée de potiron   
Vache qui rit   
Raisin blanc 

**07** Salade verte   
Tagliatelles au beurre sée   
aux fruits de mer   
Yaourt aromatisé   
Clémentines

**08** Salade thon p de terre   
Rôti de porc à l'ail   
Haricots verts persillés   
Coulommier   
Prunes vertes 

**09** Salade de coeur de palmier   
Colin à l'oseille   
Riz  au beurre   
Vache qui rit 

**12** Salade verte   
Sauté de volaille au curry   
Purée de courgettes   
Flan vanille

**13** Carottes rapées   
Raviolis ricota/épinard   
Petit moulé ails fines /herbes   
Mousse chocolat au lait

**14** Salade verte   
Rôti de veau à la moutarde   
Gratin de butternut   
Petits suisses aux fruits   
Poire 

**15** Accras de morue   
Salade de mâche   
Pilon de poulet   
Patatoes   
Emmental portion

**16** Betterave cube   
Aiguillette de colin pané   
Flan de choux fleurs   
Petit moulé frais nature   
Orange

**19** Salade batavia   
Farce bolognaise   
Spaghettis  au beurre   
Fromage blanc sur lit de fruits   
Orange

**20** Choux fleurs   
Nuggets de blé végétal   
Haricots verts   
Camembert   
Clémentines

**21** Radis equeutés/  
beurre   
Boeuf  en daube   
Purée de pommes de terre   
Petit moulé frais nature   
Compote pomme/framboise

**22** Céleri rémoulade   
Escalope de volaille pané   
Gratin de butternut   
Crème dessert vanille   
Banane

**23** Mousse de canard   
Dos de colin sée   
hollandaise   
Riz  au safran   
Cantal jeune 

**26** Salade verte   
spaghettis  bolognaise   
végétal   
Camembert   
Raisin blanc 

**27** Céleri en branche sée   
anchoïade   
Gardiane de taureau   
Poêlée camarguaise   
Fromage de brebis   
Beignets fourrés chocolat

**28** Lentilles en salade   
Omelette chasseur   
Purée de potimarron   
Babybel   
Clémentines

**29** Salade 30 Salade  
de pâtes au pesto23  
Salade  
Filet meunière citro30  
Salade n  
Haricots verts persillade

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

Origine des viandes : Française  
D'agrément : FR 84.003.619

