

# MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - JUIN 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>01</b> Salade d'endives Vinaigrette Hachis végétal façon parmentier Compote pomme/framboise	<b>02</b> Salade verte + vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Purée de carottes Petit suisse aromatisé Banane	<b>03</b> Radis + beurre Chipolatas Lentilles au jus Yaourt nature Sucre	<b>04</b> Tarte aux fromages Aïoli Sauce Légumes aïoli Vache qui rit Pomme
<b>07</b> Betterave cube + vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Potatoes Sauce barbecue Flan vanille	<b>08</b> Salade verte Vinaigrette + DèS de Feta Flan aux légumes Sauce tomate Jardinière de légumes Crème catalane	<b>09</b> Coleslaw Rôti de porc sauce moutarde Purée de pomme de terre Babybel Mélange fruits du verger	<b>10</b> Carottes râpées Vinaigrette Cordon bleu Courgettes provençale Saint nectaire Banane	<b>11</b> Asperges + vinaigrette Spaghetti au thon Gruyère râpé Boursin ail et fines herbes Tarte aux pommes
<b>14</b> Macédoine mayonnaise Cuisse de poulet Haricots verts persillade Vache qui rit Banane	<b>15</b> Salade verte Vinaigrette + DèS de Feta Curry de pois chiche Riz au beurre Fraises + sucre	<b>16</b> Salade thon et PDT Vinaigrette Omelette aux champignons Aubergine au parmesan Kiri Semoule au lait	<b>17</b> Salade verte Vinaigrette Escalope dinde sauce boursin Coquillettes au beurre Gruyère râpé Poire	<b>18</b> Feuilleté au fromage Filet de lieu au beurre blanc Gratin d'épinards Beignet fourré au chocolat
<b>21</b> Salade Grecque Vinaigrette Chili con carne Riz au beurre Chanteneige Ile Flottante	<b>22</b> Coleslaw Quenelles nature sauce tomate Courgettes poêlées Petit suisse sucré Abricots	<b>23</b> <u>Repas à thème : Harry Potter</u> Yeux de dragon La rôtisserie d'Hagrid sauce Serpentin aux mandragores Fromage blanc au filtre d'amour	<b>24</b> Taboulé Escalope de dinde panée Ratatouille Chanteneige Banane	<b>25</b> Salade méditerranéenne Vinaigrette Dos de colin sauce oseille Blé au beurre Chèvre frais Banane
<b>28</b> Salade Marie Vinaigrette Pilons de poulet rôtie Purée de chou fleur Yaourt aromatisé Biscuit sablé	<b>29</b> Salade verte Vinaigrette Lasagne végétale Liégeois au chocolat Prunes	<b>30</b> Courgettes râpées Vinaigrette Escalope de porc au jus Gratin de butternut Camembert Glace cornet vanille/fraise	<b>CERTIFIÉ AB</b> <b>Label Rouge</b> <b>Cochon de Crau</b> <b>Les Fruits et légumes du coin</b> <b>FAIT MAISON</b>	<b>PECHE DURABLE MSC</b> <b>HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE</b> <b>FranceAgriMer</b> <b>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION</b> <b>fruits et légumes à l'école</b> <b>Produits d'origine contrôlée</b>

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten

b : crustacés

c : œufs

d: poissons

e: arachide

f: soja

g: lait

h: fruits à coque

i: céleri

j: moutarde

k: sésame

l: sulfites

m: lupin

n: mollusques

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

N°d'agrément : FR 84.003.619