

# MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - MAI 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>02-mai</b> Macédoine mayonnaise (c, i, l) Cuisse de poulet rôtie Haricots verts persillade (g) Vache qui rit (g) Banane	<b>03-mai</b> Salade verte / vinaigrette (j, l) Fêta en dés Curry de pois chiches (i) Riz au beurre (g) Fraises Sucre dosette	<b>04-mai</b> Salade thon pomme de terre (d) vinaigrette (j, l) Omelette aux champignons (c, g) Aubergines au parmesan (g) Kiri crème (g) Semoule de lait (a, g)	<b>05-mai</b> Salade verte vinaigrette (j, l) Escalope volaille au boursin (g, i) Coquillettes au bleu (a, g) Fromage râpé à part (g) Poire	<b>06-mai</b> Mousse de canard (a, g) Filet meunière citron (a, c, d, g, n) Gratin d'épinard (g) Beignets fourrés chocolat (a, c, g, h)
<b>09-mai</b> Salade verte vinaigrette ail / persil (j, l) Boulette de bœuf sœ chasseur (a, f, j, l) Coquillettes beurre (a, g) Fromage râpé (g) Compote de pomme (g)	<b>10-mai</b> Asperges vinaigrette (j, l) Pané blé fromage épinards (a, g) Haricots verts lyonnais (g) Yaourt sucré (g) Kiwi	<b>11-mai</b> Endives à la ciboulette vinaigrette (j, l) sauté de volaille aux olives (i, l) Purée de pommes de terre (g, l) Fromage blanc aux fruits (g)	<b>12-mai</b> céleri remoulade (c, i, j, l) Rôti de porc à l'ail (g, l) Gratin de courgette (g) Camembert (g) Eclair au chocolat (a, c, f, g)	<b>13-mai</b> Salade verte vinaigrette (j, l) Dos de colin sœ à la crème (d, g, l) Riz au beurre boursin ail fines herbes Pomme
<b>16-mai</b> Mortadelle / cornichons (i) Cari de volaille (i) Purée de courgettes (g, l) Vache qui rit (g) Compote de pommes	<b>17-mai</b> Salade verte Vinaigrette (j, l) Tortellini aux fromages (a, c, g, i, l) Fromage râpé à part Comté (g) Banane	<b>18-mai</b> Céleri remoulade (c, i, j, l) Gardiane de taureau (i) Purée de butternut (g) Pomme golden	<b>19-mai</b> Radis équeutés / beurre (g) Paupiettes de veau chasseur (a, f, i, l) Purée de pomme de terre (g, l) Cantal jeune Orange	<b>20-mai</b> Salade de boulgour (a) Vinaigrette (j, l) Filet de colin sauce safran (a, b, d, g, i, l) Haricots verts persillade Yaourt nature (g) Sucre dosettes Kiwi
<b>23-mai</b> Chou fleur vinaigrette (j, l) Bœuf en daube (i) Coquillettes au beurre (a, g) Fromage râpé à part (g) Flan vanille (g)	<b>24-mai</b> Carottes râpées citron Vinaigrette (j, l) Nuggets de blé végétal (a, i) Ketchups dosette Ratatouille niçoise Fraises Sucre dosette	<b>25-mai</b> Salade verte Vinaigrette (j, l) Sauté de volaille aux olives (i, l) Purée de pomme de terre (g, l) Crème dessert chocolat (g)	<h2 style="font-size: 2em;">Féié</h2>	
<b>30-mai</b> Salade verte vinaigrette (j, l) Cuisse de poulet rôtie Rosti de légumes (i) Camembert (g) Orange	<b>31-mai</b> Salade d'endives Vinaigrette (j, l) Hachis végétal (a, f, g, i, l) Yaourt aromatisé (g) Compote de pomme/framboise			

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

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prête



m : lupin  
 n : mollusques



D'agrément : FR 84.003.619