

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT DECEMBRE 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 Chou Fleur vinaigrette
Nuggets de blé végétal
Haricots verts à la lyonnaise
Camembert
Clémentines

02 Salade batavia
Daube de Bœuf
Purée de pomme de terre
Petit moulé frais
Compote Pomme/Framboise

03 Céleri rémoulade
Escalope de Volaille Panée
Gratin de butternut
Crème dessert Vanille
Banane

04 Mousse de Canard
Dos de colin sauce hollandaise
Riz Safrané
Cantal
Pomme



07 Feuilleté au fromage
Escalope de volaille au jus
Poêlée 4 légumes
Yaourt aromatisé
Poire

08 Endive aux noix
Curry de pois chiche
Riz au beurre
Comté
Eclair au chocolat

09 Salade verte
Omelette chasseur
Gratin de potimarron
Flan vanille
Clémentines

10 Chou Chinois Vinaigrette
Cari de volaille
Gratin Dauphinois
Petit moulé Ail & Fines Herbes
Banane

11 Salade de pâtes au pesto
Colin aioli
Légumes aioli
Camembert
Clémentines



14 Betterave cube
Vinaigrette
Raviolis au bœuf
Yaourt aromatisé
Orange

15 Pâté en croute de volaille
Suprême de Poulet Forestier
Pommes Duchesses
Bûche de Noël Pâtissière
Clémentines

16 Salade batavia
Tajine de boulette agneau
Pomme sautée
Fromage Coulommiers
Sapin au chocolat

17 Carottes râpées
Vinaigrette
Bœuf aux Olives
Choux fleurs au gratin
Petit moulé ails et fines herbes
Banane

18 Salade de mâche
Vinaigrette
Filet de Colin homardine
Riz Bio Safrané
Fromage Blanc sur lit de Fruits
Pomme



23
VACANCES

24
VACANCES

25
VACANCES

26
VACANCES

27
VACANCES



30
VACANCES

31
VACANCES



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

Lisa Del Prete Diététicienne

Origine des viandes : Française

D'agrément : FR 84.003.619