

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - JUIN 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		01-juin Salade verte vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf chasseur (a,f,i,l) Purée de carottes (g,l) Petit suisse aux fruits (g) Banane	02-juin Radis équeutés / beurre (g) Chipolatas Grillées Lentilles au jus Fromage blanc aux fruits (g)	03-juin Saucisson sec/beurre (g) Colin aïoli (d) aïoli (c,j,l) Légumes aïoli Saint Moret (g) Pomme
06-juin	07-juin Carottes râpées vinaigrette (j,l) Flan aux légumes (c,g) Sauce tomate Poêlée aux quatre légumes Emmental Fraises et sucre dosette	08-juin Coleslaw (c,j,l) Rôti de porc sauce moutarde (g,j,l) Purée de pomme de terre (g,l) Babybel (g) Mélange fruits du verger au sirop	09-juin Salade verte Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Courgettes provençales Saint nectaire (g) Banane	10-juin Asperges vinaigrette (j,l) Garniture pâtes au thon Spaghetti au beurre (a,g) Fromage râpé à part (g) Tarte normande (a,c,g)
FERIE				
13-juin	14-juin Salade verte Vinaigrette (j,l) Fêta en dés Curry de pois chiche (i) Riz au beurre (g) Fraises Sucre dosettes	15-juin Salade thon pomme de terre (d) Vinaigrette (j,l) Omelette aux champignons (c,g) Aubergines au parmesan (g) Kiri crème (g) Semoule lait nature (a,g)	16-juin Salade verte Vinaigrette (j,l) Escalope de volaille boursin (g,i) Coquillettes au beurre (a,g) Fromage rapé à part (g) Poire	17-juin Mousse de canard (a,g) Filet meunière citron (a,c,d,g,n) Gratin d'épinard (g) Eclair au chocolat a,f,g,c
20-juin	21-juin Coleslaw (c,j,l) Quenelles nature à la tomate (a,c,d,g) Courgettes à la provençales Petit suisse sucrés (g) Abricots	22-juin Œuf dur mayonnaise (c,j,l) Cuisse de poulet rôtie Pommes sautées Fromage blanc nature (g) Coulis de fruits rouge	23-juin Taboulé (a) Escalope de volaille panée (a) Ratatouille niçoise Petit moulé ails fines herbes (g) Banane	24-juin Menu à thème " Cuisine du monde " Salade Méditerranée/vinaigrette (j,l) Fêta en dés (g) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Riz au beurre (g) Cantal jeune (g) Beignets fourrés chocolat (a,c,g,h)
27-juin	28-juin Salade verte Vinaigrette (j,l) Raviolis frais aubergine (a,g) Fromage rapé à part (g) Flan vanille (g) Prunes rouge	29-juin Courgettes rapées Vinaigrette ail/persil (j,l) Escalope de porc au jus (g,i) Gratin de butternut (g) Camembert (g) Glace vanille/fraise (a,f,g)	30-juin Concombre au yaourt Sauce au yaourt (g,j,l) Chili con carné Riz au beurre Cantal jeune Abricot	01-juil Salade de mache Croustons poche (a) Vinaigrette (j,l) Filet meunière citron (a,c,d,g,n) Gratin d'épinard (g) Semoule lait nature (a,g)

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

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque

- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame



- m : lupin
- n : mollusques



D'agrément : FR 84.003.619