



## MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>30/03/2026</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Ravioli bio aux légumes du soleil (a,c,g) Emmental râpé bio (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Purée pomme bio	<b>31/03/2026</b> Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Ratatouille Yaourt nature bio (g) Banane bio	<b>01/04/2026</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde marengo Label Rouge IGP (l) Purée pomme de terre (g,l) Chèvre frais (g) Purée pomme/fraise	<b>02/04/2026</b> Salade de pâtes au pesto (a) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de brocolis bio (g) Cantal jeune AOP (g) Fraises locales	<b>03/04/2026</b> Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Curry de poisson à l'indienne (d,g,j) Riz bio au beurre (g) Fromage blanc aromatisé bio (g)
<b>06/04/2026</b> FERIE 	<b>07/04/2026</b> Œufs bio mayonnaise (c,j,l) Couscous végétale aux pois chiches bio (i,j) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Chanteneige bio (g) Carré de Pâques (a,g,c,f) Chocolat de Pâques	<b>08/04/2026</b> Radis émincés Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet fermiers Label Rouge PDT rissolées Vache qui rit bio (g) Fraises locales	<b>09/04/2026</b> Salade verte Dès d'emmental (g) Vinaigrette (j,l) Escalope pané de blé (a) Purée de chou fleur bio (g,l) Banane bio	<b>10/04/2026</b> Salade de lentilles bio locales Vinaigrette (j,l) Colin sauce provençale (d) Gratin d'épinards bio (g) Yaourt nature bio (g) Galette au beurre bio (a,c,f)
<b>13/04/2026</b> Salade verte + croûtons (a) Vinaigrette (j,l) Cordon bleu au comté AOP (a,g) Haricots verts bio persillade (g) Brie bio à la coupe (g) Banane bio	<b>14/04/2026</b> Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio et locales Riz bio au beurre (g) Emmental bio (g) Fraises locales	<b>15/04/2026</b> Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Omelette bio aux PDT (c,g) Gratin de courgette bio (g) locale (si dispo) Beignets au chocolat (a,c,g,h)	<b>16/04/2026</b> Concombre bio en salade Vinaigrette (j,l) Sauce bolognaise bio (l) Spaghetti bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Purée de pommes bio	<b>17/04/2026</b> Salade de pois chiche bio Vinaigrette (j,l) Filet meunière (a,c,d,g,n) + citron Gratin de brocolis bio (g) Crème dessert vanille bio (g)
<b>20/04/2026</b> Mousse de canard (a,g) Bœuf bio aux olives Riz bio au beurre (g) St morêt bio (g) Pomme	<b>21/04/2026</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Tartelette au fromage maison (a,c,g) Ratatouille Yaourt aromatisé bio (g) Fraises locales	<b>22/04/2026</b> Salade de chou fleur Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l) Petits pois carottes bio Flan vanille (g)	<b>23/04/2026</b> Macédoine mayonnaise (c,j,l) Picoussel (a,c,g) Poêlée de légumes grillés au pesto Yaourt nature bio (g) Banane bio	<b>24/04/2026</b> Radis Beurre bio (g) Sauce au saumon (a,b,d,g,i,l) Tagliatelle au beurre (g) Emmental râpé bio (g) Cake marbré maison (a,c,g)
<b>27/04/2026</b> Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Escalope pané végétale au blé (a) Gratin de chou fleur bio (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Banane bio	<b>28/04/2026</b> Concombre bio Vinaigrette (j,l) Ravioli à l'emmental bio locaux (a,g) Emmental râpé bio (g) Mousse au chocolat (g)	<b>29/04/2026</b> Feuilleté au fromage (a,c,g) Rôti de dinde sauce au curry (g,j,l) Courgettes bio poêlées locales Chanteneige bio (g) Pomme	<b>30/04/2026</b> Repas 100% Local Salade verte d'Apt Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux (g,i) Lentilles bio de Sault Tomme de Lozère (g) Fraises locales	<b>01/05/2026</b> FERIE

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

Menus élaborés par une diététicienne  
 N° d'agrément : FR 84.003.619

e : arachide  
 f : soja  
 g : lait  
 h : fruits à coque  
 i : céleri

j : moutarde  
 k : sésame  
 l : sulfites  
 m : lupin  
 n : mollusques



Aide UE à destination des écoles

**LEGENDE :**  
 Produits BIO  
 Produits labellisés  
 Viande origine France  
 Produits locaux  
 Poisson MSC