



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/05/2026 Salade verte + dès de feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Tajine de poulet Bleu Blanc Cœur (j) Purée pomme/poire bio	05/05/2026 Céleri rémoulade (c,i,j,l) Dahl de lentilles vertes bio locales Semoule de couscous d'épeautre bio locale (a,g) Kiri bio (g) Fraises bio locales	06/05/2026 Salade de pâtes au pesto (a) Flan aux légumes (c,g) Sauce tomate (g) Haricots verts bio persillade (g) Yaourt vanille bio (g) Galette au beurre bio (a,c,f)	07/05/2026 Chou chinois en salade Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Petits pois carottes bio Camembert bio (g) Banane bio	08/05/2026 <p style="text-align: center;">FERIE</p>
11/05/2026 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	12/05/2026 Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Ratatouille Yaourt nature bio (g) Fraises bio locales	13/05/2026 Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde marengo Label Rouge IGP (l) Purée pomme de terre (g,l) Chèvre frais (g) Banane bio	14/05/2026 <p style="text-align: center;">FERIE</p>	15/05/2026
18/05/2026 Salade d'haricots verts bio Vinaigrette (j,l) Couscous boulettes/merguez (a,i,j,l) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Liégeois au chocolat (g)	19/05/2026 Raïta de concombre (g) Ravioli aux légumes et légumes secs bio (a,g) Emmental râpé bio (g) Chanteneige bio (g) Fraises bio locales	20/05/2026 Salade d'endives à la ciboulette Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet Bleu Blanc Cœur PDT rissolées Vache qui rit bio (g) Cerises bio locales	21/05/2026 Salade verte aux dès d'emmental (g) Vinaigrette (j,l) Escalope pané au blé (a) Purée de chou fleur bio (g,l) Banane bio	22/05/2026 Salade de lentilles bio locales Vinaigrette (j,l) Colin sauce provençale (d) Gratin d'épinards bio (g) Yaourt nature bio (g) Biscuits bio (a,c,f)
25/05/2026 <p style="text-align: center;">FERIE</p>	26/05/2026 Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio locales Riz bio au beurre (g) Emmental bio (g) Fraises bio locales	27/05/2026 Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Omelette bio aux PDT (c,g) Gratin de courgettes bio locales (g) Beignet au chocolat (a,c,g,h)	28/05/2026 Salade de concombre bio Vinaigrette (j,l) Sauce bolognaise bio (l) Spaghetti bio au beurre (a,c) Emmental râpé bio (g) Purée pomme bio	29/05/2026 Salade de pois chiches bio Vinaigrette (j,l) Filet meunière + citron (a,c,d,g,n) Gratin de brocolis bio (g) Crème dessert vanille bio (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

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