

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026
	Salade de pois chiche bio Vinaigrette (j,l) Escalope pané de blé (a) Ratatouille Liégeois au chocolat (g)	Taboulé maison aux légumes locaux (a) Omelette bio forestière (c,g) Carottes persillade Boursin ail & fines herbes (g) Nectarine locale	Salade verte Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet Bleu Blanc Cœur Torsade bio au pesto (a,g) Emmental râpé bio (g) Prunes locales	Melon bio local Colin sauce safran (a,b,d,g,i,l) Haricots verts bio persillade (g) Fromage blanc bio aromatisé (g) Galette bio au beurre (a,c,f)
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
Salade verte Vinaigrette (j,l) Chipolatas Potatoes (a) Ketchup Cantal jeune AOP (g) Purée pomme bio	Melon bio local Cake aux olives (a,c,g) Salade de lentilles bio locales Vinaigrette (j,l) Mousse au chocolat (g)	Taboulé aux légumes locaux (a) Rôti de dinde à l'ail (l) Gratin de chou fleur bio (g) Fromage blanc bio nature (g) Sucre	Salade de concombre bio Vinaigrette échalote/ciboulette (j,l) Gnocchi de PDT bio sauce tomate (a,g) Yaourt aromatisé bio (g) Raisin blanc bio locale	Salade de pâtes au pesto (a) Blanquette de saumon (d,g) Gratin d'épinards bio (g) Banane bio
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Omelette bio au fromage (c,g) Ratatouille Vache qui rit bio (g) Prunes locales	Salade de tomates bio locales Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio locales Riz bio au beurre (g) St Morêt bio (g) Raisin blanc bio local	Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Gratin de courgettes bio locales (g) Glace cornet vanille/fraise (a,f,g)	Salade verte aux dès d'emmental (g) Vinaigrette (j,l) Couscous boulettes/merguez (a,i,j,l) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Purée pomme bio	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Filet meunière (a,c,d,g,n) + citron Haricots verts persillade bio (g) Emmental bio (g) Mélange fruits du verger
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
Céleri rémoulade (c,i,j,l) Boulettes de bœuf bio sauce tomate (a,g) Riz bio au beurre (g) Vache qui rit bio (g) Pomme bio locale	Melon bio local Pizza aux fromages (a,g) Poêlée de légumes grillés au pesto Yaourt nature bio (g) Biscuits bio (a,c,f)	Salade de tomates bio/locales et maïs bio Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux (g,i) PDT grenailles Banane bio	Taboulé aux légumes locaux (a) Pané blé fromage épinards (a,g) Poêlée méridionale Cantal jeune AOP (g) Nectarine locale	Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauce au saumon (a,b,d,g,i,l) Tagliatelle au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Raisin bio local

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



LEGENDE :

Produits BIO
Produits labellisés
Viande origine France
Produits locaux
Poisson MSC



Aide UE à destination des écoles