

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
Salade verte Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles vertes bio locales Semoule de couscous d'épeautre bio locale (a,g) Yaourt fermier à la vanille (g) Purée pomme/poire bio	Salade de pois chiches bio à la grecque (g) Vinaigrette (j,l) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Gratin d'épinards bio (g) Cantal jeune AOP (g) Raisin bio local	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Sauce bolognaise bio (l) Spaghetti bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Banane bio	Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de potimarrons bio locaux (g) Emmental bio (g) Prunes locales	Salade verte Vinaigrette (j,l) Quenelle de brochet sauce bisque de homard (a,b,c,d,g,l) Riz bio pilaf St Morêt bio (g) Poire bio locale
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
Radis rond Beurre bio (g) Sauté de dinde IGP Label Rouge coco/curry (g,i,j) Purée de chou fleur bio (g,l) Yaourt nature bio (g)	Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Ravioli bio aux légumes et légumes secs locaux (a,g) Emmental râpé bio (g) Raisin bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Tarte butternut Feta AOP (a,c,g) Courgettes bio poêlées locales Chanteneige bio (g) Purée pomme/pêche bio	Concombre bio en salade Vinaigrette (j,l) Bœuf bio aux olives Riz bio au beurre (g) Chèvre frais (g) Banane bio	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Filet de lieu sauce citron (d,g) Haricots verts bio persillade (g) Vache qui rit bio (g) Pomme bio locale
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
Semaine du Goût - Découverte de nouvelles recettes				Menu Octobre Rose
Salade verte Vinaigrette (j,l) Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge IGP (a,c,g) Purée pomme bio Biscuit sablé (a,c,g)	Salade de tomates & maïs bio Vinaigrette (j,l) Crumble de légumes et haricots blancs (a,g) Petit suisse bio aromatisé (g) Raisin bio local	Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette (j,l) Sauté de porc bio au miel & 4 épices (a,f,g) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Fromage de brebis (g) Banane bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de dinde sauce forestière et boursin (a,g,i) Gratin de courgettes bio (g) Semoule au lait (a,g)	Coleslaw rose au chou rouge (c,j,l) Gnocchi à la betterave sauce saumon (a,b,f,g,i,l) Brie bio à la coupe (g) Financier aux framboises maison (a,c,g,h)
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Cuisse de poulet rôtie Bleu Blanc Cœur Gratin de brocolis bio (g) Petit suisse bio aromatisé (g) Pomme bio locale	Radis rond Beurre bio (g) Dahl de lentilles corail bio locales Riz bio au beurre (g) Comté AOP (g) Raisin bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Omelette bio aux PDT (c,g) Haricots verts bio persillade (g) Fan à la vanille (g) Orange bio	Céleri rémoulade (c,i,j,l) Gardianne de Taureau (l) Torsade bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Banane bio	Salade de pois chiche bio Vinaigrette (j,l) Filet meunière + citron (a,c,d,g,n) Carottes persillade Yaourt nature bio (g)
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
Concombre bio en salade Vinaigrette (j,l) Gnocchi bio aux légumes/pesto & mozzarella (a,g) Fromage blanc bio aromatisé (g) Biscuit sablé (a,c,g)	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Pané de blé fromage épinards (a,g) Ratatouille Brie bio à la coupe (g) Raisin bio local	Salade verte + croûtons (a) Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) PDT grenailles Yaourt sucré bio (g)	Salade de lentilles bio locales Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de poulet forestière (g,i,l) Gratin de potimarrons bio locaux (g) Cantal jeune AOP (g) Banane bio	Repas Orange (Halloween) Carottes râpées bio Vinaigrette (j,l) Parmentier de colin à la patate douce (a,d,g) Mimolette (g) Donut d'Halloween (a,f,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