

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'APT - NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
Salade betteraves et maïs bio Vinaigrette (j,l) Pilons de poulet Bleu Blanc Cœur PDT risollées Yaourt framboise fermier (g)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne végétale (a,g,l) St Morêt bio (g) Banane bio	Salade de pois chiche bio Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Poêlée rustique (i) Emmental bio (g) Orange bio	Chou chinois en salade Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux (g,i) Lentilles bio au jus locales Vache qui rit bio (g) Clémentine bio	Carottes râpées bio locales Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de colin panées (a,d) Gratin de chou fleur bio (g) Liégeois au chocolat (g)
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
Salade verte Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles vertes bio locales Semoule de couscous d'épeautre bio local (a,g) Fromage blanc bio aromatisé (g) Purée pomme/poire bio	Salade de pâtes au pesto (a) Feuilleté au chèvre (a,c,g) Gratin d'épinards bio (g) Cantal jeune AOP (g) Raisin bio local	FERIE	Salade de PDT/thon (d) Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde sauce chasseur IGP Label Rouge (i,l) Gratin de potimarrons bio locaux (g) Emmental bio (g) Banane bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Quenelles de brochet à la bisque de homard (a,b,c,d,g,l) Riz bio pilaf St morêt bio (g) Poire bio locale
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
Radis Beurre bio (g) Sauté de dinde IGP Label Rouge curry/coco (g,i,l) Purée de chou fleur bio (g,l) Yaourt nature bio (g)	Carottes râpées bio locales Vinaigrette (j,l) Lasagne ricotta/épinards (a,g) Raisin bio local	Salade verte Vinaigrette (j,l) Tarte butternut/Feta AOP (a,c,g) Haricots verts bio persillade (g) Chanteneige bio (g) Purée pomme/pêche bio	Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Bœuf bio aux olives Riz bio au beurre (g) Chèvre frais (g) Banane bio	Coleslaw (c,j,l) Filet de lieu sauce citron (d,g) Gratin de poireaux & PDT (g,l) Vache qui rit bio (g) Gâteau aux poires d'Amélie (a,c,g)
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
Salade verte Vinaigrette (j,l) Gratin de raviole du Dauphiné (a,c,g) Purée de pomme bio Biscuit (a,c,g)	Salade d'endives aux noisettes (h) Vinaigrette (j,l) Couscous végétal aux pois chiche bio (i,j) Semoule de couscous bio au beurre (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) Riz bio au beurre (g) Fromage de brebis (g) Banane bio	Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de dinde aux champignon & boursin (a,g,i) Carottes persillade Semoule au lait (c,g)	Macédoine mayonnaise (c,j,l) Parmentier de colin à la patate douce (a,d,g) Brie bio à la coupe (g) Clémentine bio

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

Les vinaigrettes sont faites à partir d'huile de colza bio de la huilerie des Alpes