

agap'pro

commune
de
Latresne



Menu du mois de Septembre 2024 Restaurant scolaire

Notre équipe de restauration

Cathy, Cédric, Julienne,
Nathalie

Notre équipe en salle élémentaire

Audrey, Cathy, Nathalie,
Alexandra, Ndella, Julie

Notre équipe en salle maternelle

Cédric, Julienne,
Nathalie, Chrystel,
Maïna, Laetitia,
Clémence

Le temps méridien élémentaire

Audrey, Vanessa, Marie-Claire,
Jafar, Marie-Laure, Laurence, Jennifer, Océane

Le temps méridien maternelle

Nathalie, Chrystel, Clémence,
Maïna, Laetitia

Nos engagements et nos valeurs

- Respecter l'équilibre alimentaire des repas
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Des repas fabriqués sur place
- Des produits frais
- Des produits bio
- Des produits en circuit de proximité

C' EST LA RENTREE



CHARADE

Mon premier est un moyen de transport en commun.

Mon second c'est là où l'on dresse le couvert.

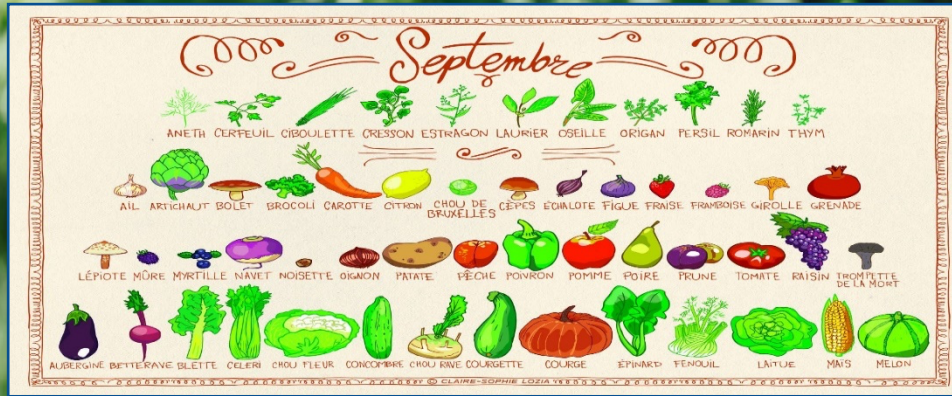
Mon tout est un outil indispensable à l'écolier.

Réponse Cartable

- | | | |
|---------|-----------|------------|
| DOMINO | CHAT | CARTABLES |
| SANG | BONNES | SINGE |
| ANE | TROU | SAMEDI |
| CHEMINS | HIBOUX | ELLES |
| CIL | AXE | MARCHANDES |
| LOIN | LION | INSIGNE |
| MARE | SIGNER | ENGIN |
| LONG | LENDEMAIN | QUAI |
| BONNE | TU | SOURIS |

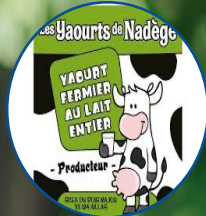


C	C	A	R	T	A	B	L	E	S
H	I	B	O	U	X	O	T	C	D
E	L	L	E	S	E	N	G	F	A
M	A	R	C	H	A	N	D	E	S
I	N	S	I	G	N	E	O	H	A
N	L	Q	T	R	E	W	M	E	M
S	O	U	R	I	S	Q	I	N	E
B	I	A	O	V	L	O	N	G	D
Y	N	I	U	Y	D	T	O	I	I
L	E	N	D	E	M	A	I	N	X



LUNDI 02 SEPTEMBRE

- Tomates/Mozza  
- Steak haché  
- Frites 
- Fruit de saison 



LUNDI 09 SEPTEMBRE


- Pastèque  
- Emincé de porc aux épices du soleil 
- Gratin de courgettes  
- Riz au lait  

MARDI 03 SEPTEMBRE

- Taboulé  
- Rôti de veau  
- Poêlée de courges  
- Crème dessert au praliné 



MARDI 10 SEPTEMBRE

- Salade verte, dés d'avocats et tomates  
- Cœur de merlu sauces aux épices douces  
- Semoule  
- Yaourt à la vanille  



JEUDI 05 SEPTEMBRE







- Melon  
- Curry de légumes aux pois chiches  
- Riz basmati  
- Petit suisse aux fruits 

JEUDI 12 SEPTEMBRE

- Salade Mexicaine  
- Pavé croustillant au fromage  
- Haricots verts  
- Glace 



VENDREDI 06 SEPTEMBRE


- Salade de pâtes et dés de fromages  
- Poisson meunière  
- Ratatouille  
- Fruit de saison  



VENDREDI 13 SEPTEMBRE



- Pâté de campagne  
- Sauté de bœuf aux oignons  
- Farfalle gratinées  
- Fruit de saison  

LUNDI 16 SEPTEMBRE

Blé à l'italienne (mozza billes) 





Cuisse de poulet rôti  



Petit pois au jus  

Fruit de saison 




MARDI 17 SEPTEMBRE

Salade composée  

Chili sin carne  

Riz créole 

Liégeois vanille 



JEUDI 19 SEPTEMBRE

Betteraves et dés de mimolette  

Filet de lieu sauce au beurre blanc  

Carottes braisées  

Brownie chocolat  

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

Concombres à la ciboulette  


Veau marengo  



Pommes de terre sautées  

Petit suisse nature sucré 



LUNDI 23 SEPTEMBRE

Feuilleté au fromage 

Rôti de bœuf  

Purée de potiron  

Fruit de saison 

MARDI 24 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade  

Poulet à la basquaise  

Farfalle  

Yaourt nature sucré 

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Salade de riz aux crudités  

Quiche au fromage  

Haricots beurre  

Mousse chocolat  

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Carottes râpées  

Dos de colin au chorizo  

Polenta au fromage  

Fruit de saison 

Credit: helovi

Nos partenaires sont les suivants : Les fermes d'AQUI à Créon (produits locaux et BIO) les Eleveurs Girondins et les yaourts de Nadège avec l'association aux près des cuisiniers, la boulangerie SANS à Tresses (pain BIO) et pour finir AGAP PRO.

Nos menus sont vérifiés et validés par un diététicien AGAP PRO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements