



agap'pro

commune
de
Latresne



Menu du mois de janvier 2025 Restaurant scolaire

Notre équipe de restauration

Cathy, Cédric, Julienne,
Nathalie

Notre équipe en salle élémentaire

Audrey, Cathy, Nathalie,
Alexandra, Ndella, Milena

Notre équipe en salle maternelle

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

Le temps méridien élémentaire

Audrey, Vanessa, Marie-Claire,
Isabelle, Marie-Laure, Laurence, Valérie

Le temps méridien maternelle

Nathalie, Chrystel, Clémence,
Maïna, Laetitia, Clémence

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

JANVIER



CHARADE

Mon premier est au bout d'une tige.

Mon second est une note de musique.

Mon troisième est construit par les oiseaux.

Mon tout est une fête

Réponse Epiphanie

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

TARTIFLETTE

AVALANCHE

MONITEURS

RAQUETTES

ALTITUDE

CREVASSE

MONTAGNE

SAVOYARD

STATIONS

CHALETS

DAMEUSE

TELESKI

BATONS

CORDEE

FONDUE

MASSIF

PISTES

SKIEUR

ALPIN

GLACE

GUIDE

NEIGE

PENTE

LUGE

SKIS

PIC












LUNDI 13 JANVIER

- Mousse de canard  
- Rôti de veau sauce forestière  
- Gnocchi gratiné  
- Fruit de saison 

MARDI 14 JANVIER

- Batavia aux croûtons et dés de fromage  
- Filet de merlu à la tomate  
- Carottes persillées  
- Couronne des rois 









JEUDI 16 JANVIER

- Salade de pâtes aux crudités et dés de fromage  
- Steak haché de veau  
- Haricots verts  
- Fruit de saison 


VENDREDI 17 JANVIER

- Endives aux pommes  
- Dahl de lentilles  
- Riz blanc  
- Flan à la vanille « Novly » 








LUNDI 20 JANVIER

- Salade de chou rouge aux carottes râpées  
- Filet de poulet en marinade  
- Pâtes  
- Crème dessert chocolat  








MARDI 21 JANVIER

- Salade de riz au surimi  
- Sauté de bœuf aux olives  
- Carottes Vichy  
- Fruit de saison 

JEUDI 23 JANVIER

- Salade d'avocats sauce cocktail  
- Tortilla de PDT au fromage  
- Salade verte  
- Fruit de saison 

VENDREDI 24 JANVIER

- Crêpe à l'emmental 
- Dos de colin sauce beurre blanc  
- Brocolis braisés  
- Poire au sirop sauce chocolat  

LUNDI 27 JANVIER

Betteraves et dés de mimolette  
Escalope de dinde à l'italienne  
Semoule  
Fruit de saison 

MARDI 28 JANVIER


Salade de chou chinois  
Emincés de bœuf aux oignons  
Duo d'haricots  
Gâteau basque 



JEUDI 30 JANVIER

Batavia aux œufs durs 
Curry de lentilles  
Riz  
Yaourt aromatisé 

VENDREDI 31 JANVIER

Duo de saucissons/ Cornichons  
Brandade de poisson  
Salade verte et dés de fromage  
Salade de fruits frais  



LUNDI 03 FEVRIER

Salade de blé/ crudités  
Nuggets de blé  
Gratin de chou-fleur aux épices tandoori  
Crêpe au sucre 

MARDI 04 FEVRIER

Carottes râpées vinaigrette  
Poulet rôti  
Frites 
Entremet flan chocolat  

JEUDI 06 FEVRIER

Salade de lentilles aux dés de féta 
Merguez 
Tajine de légumes  
Fruit de saison 

VENDREDI 07 FEVRIER

Velouté de potiron  
Filet de lieu grillé  
Macaroni  
Flamby 

Nos partenaires sont les suivants : La ferme 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 une diététicienne AGAP PRO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés