



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

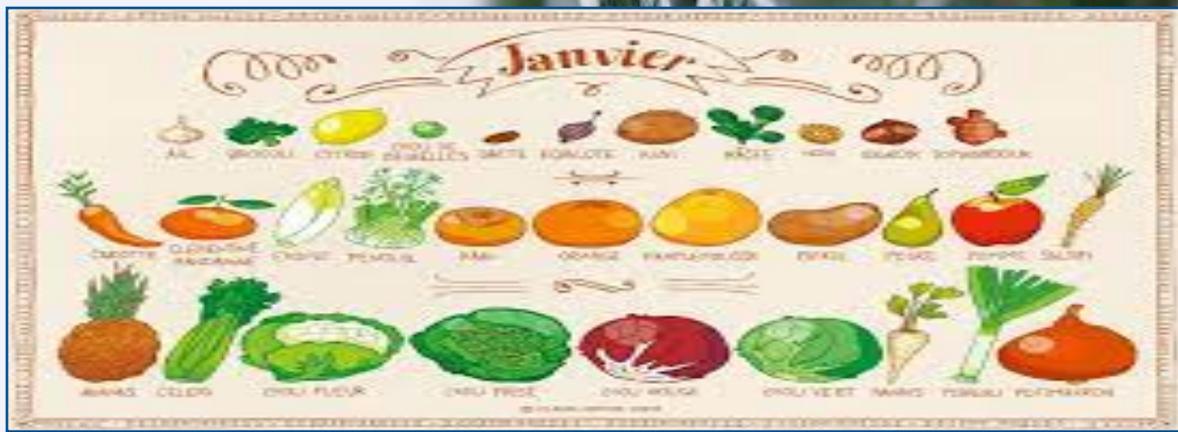
PENTE

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