



agap'pro

commune
de
Latresne



Menu du mois de Mars 2025 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

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

Le temps méridien élémentaire

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

Le temps méridien maternelle

Nathalie, Chrystel, Clémence,
Maïna, Laetitia



CHARADE

Mon premier est la première lettre de l'alphabet.

Mon second est le cri que pousse le mouton.

Mon troisième est le son produit par ces lettres « eille ».

Mon tout fabrique du miel !

Réponse Abeille.

Le printemps

www.fiche-maternelle.com



OISEAU



PAPILLON



FLEUR



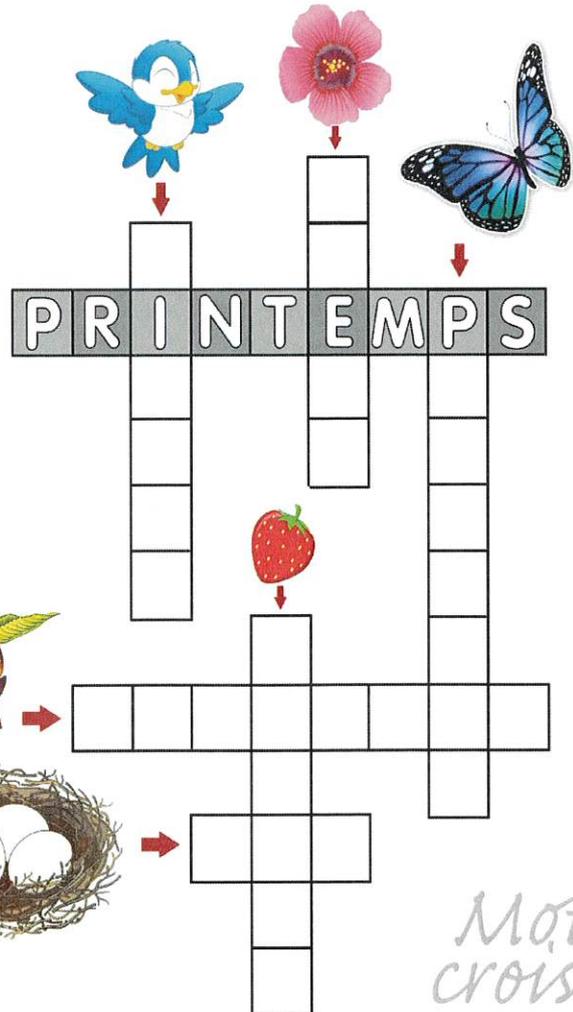
NID



BOURGEON



FRAISE



Mots croisés

LUNDI 24 MARS

Salpicao (poulet, carottes, olives noires, petit pois, maïs, persil)  

Moqueca (ragoût de poisson et fruits de mers)  

Riz  

Yaourt aux fruits 



MARDI 25 MARS

Houmous et son toast  

Paupiettes de veau  

Petits pois  

Flan  



JEUDI 27 MARS

Salade de blé/ crudités et mimolette  

Escalope de volaille grillée  

Chou romanesco  

Fruit de saison 



VENDREDI 28 MARS

Radis/beurre  

Omelette aux oignons  

Pommes rissolées  

Petit suisse nature sucré 



LUNDI 31 MARS

Concombres vinaigrette  

Cuisse de poulet rôti  

Chou-fleur béchamel  

Beignet au chocolat 



MARDI 01 AVRIL

Betteraves vinaigrette  

Tarte au fromage  

Salade verte  

Fruit de saison 

JEUDI 03 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette  

Emincé de bœuf au paprika  

Pâtes au fromage  

Salade de fruits frais  

VENDREDI 04 AVRIL

Cœur de merlu sauce citron  

Petit pois braisées  

Fromage blanc sucré 

Biscuit 

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 une diététicienne AGAP PRO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements