



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

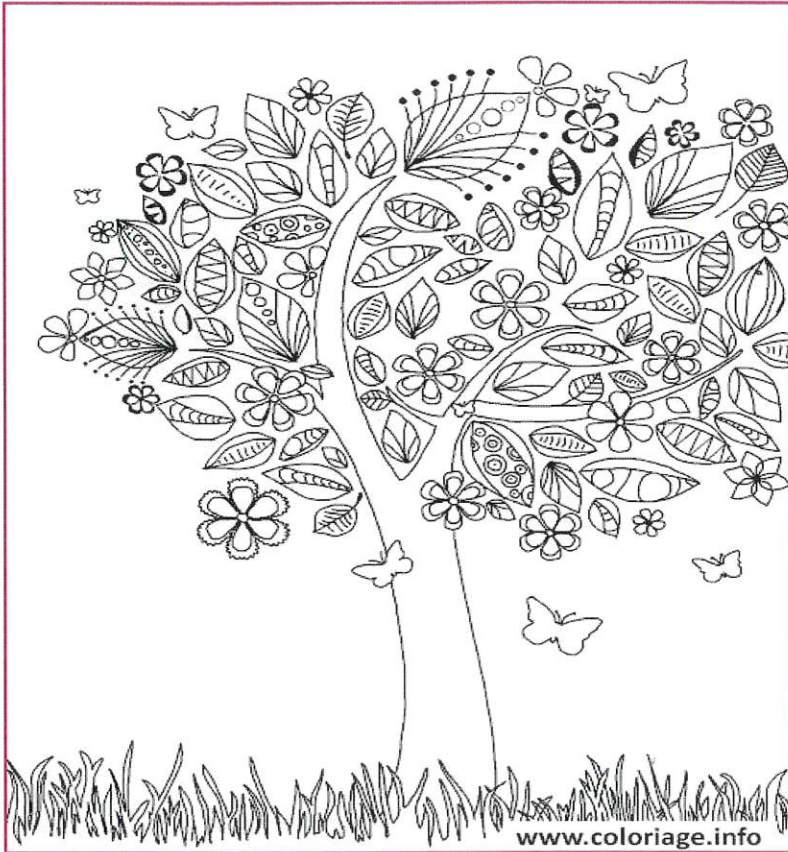
- Respecter l'équilibre alimentaire des repas
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Des repas fabriqués sur place
- Des produits frais
- Des produits bio
- Des produits en circuit de proximité

### 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



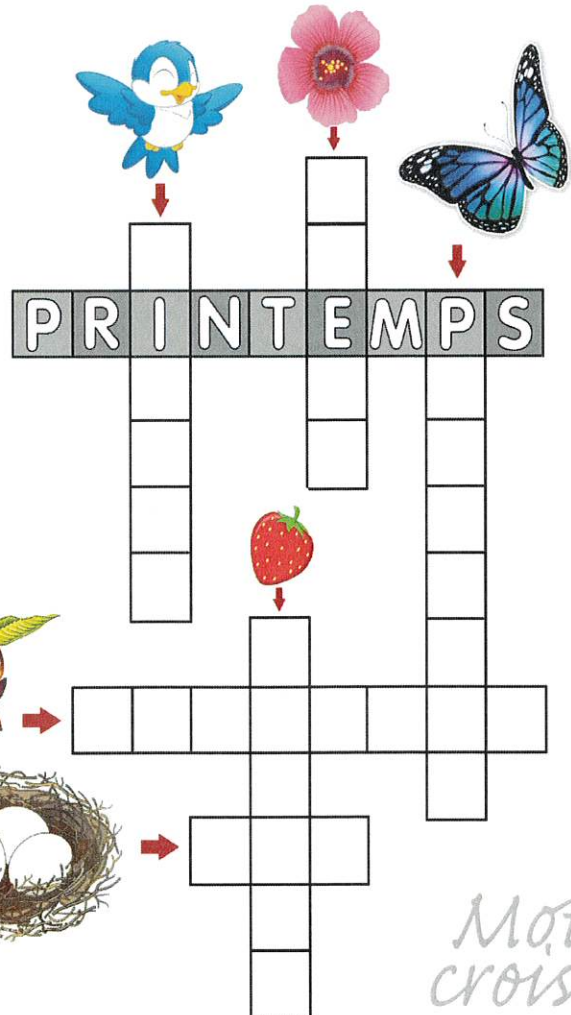
NID



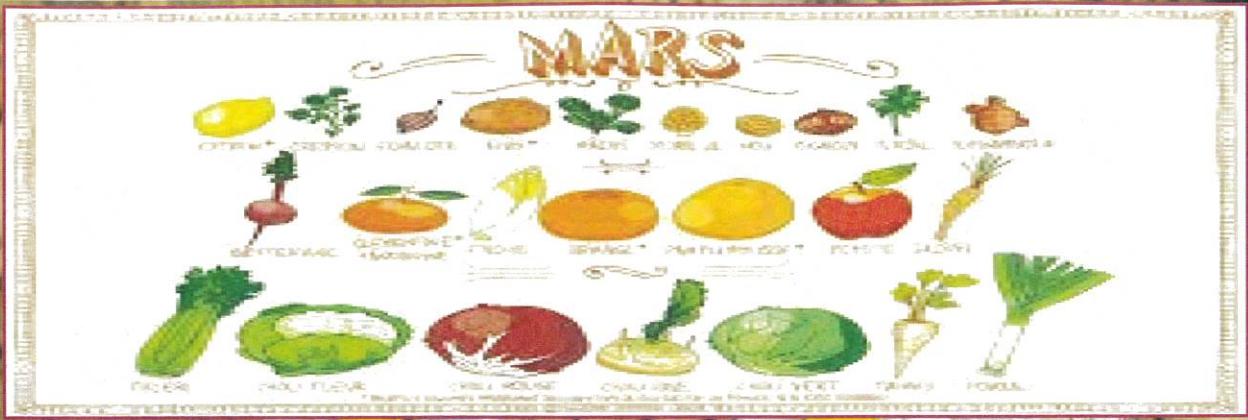
BOURGEON



FRAISE



Mots croisés



### LUNDI 10 MARS

- Céleri rémoulade  
- Blanquette de veau  
- Riz  
- Crème dessert chocolat 

### MARDI 11 MARS

- Potage tomate vermicelle  
- Cœur de merlu sauce au beurre blanc  
- Gratin de brocolis  
- Fruit de saison 

### JEUDI 13 MARS

- Batavia aux croûtons  
- Burger végétarien  
- Frites 
- Flan chocolat « Novly » 

### VENDREDI 14 MARS

- Salade de pâtes tricolore et mozzarella  
- Echine de porc grillée  
- Haricots plats  
- Fruit de saison 

### LUNDI 17 MARS

- Crêpe à l'emmental 
- Aiguillettes de poulet grillées  
- Poêlée de légumes  
- Fruit de saison 

### MARDI 18 MARS

- Carottes râpées  
- Bolognaise végétarienne  
- Macaroni  
- Mousse au chocolat  

### JEUDI 20 MARS



- Concombres vinaigrette  
- Rôti de bœuf  
- Pommes noisette  
- Fromage blanc aux fruits 

### VENDREDI 21 MARS

- Taboulé  
- Poisson meunière  
- Epinars béchamel  
- Fruit de saison 




## 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