

agap'pro

commune
de
Latresne



Menu du mois de Septembre 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

Le temps méridien élémentaire

Audrey, Vanessa, Marie-Claire,
Marie-Laure, Milena, Jennifer, Isabelle

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



<http://nounoudanslain.centerblog.net>

CHARADE

Mon premier est un moyen de transport en commun.

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

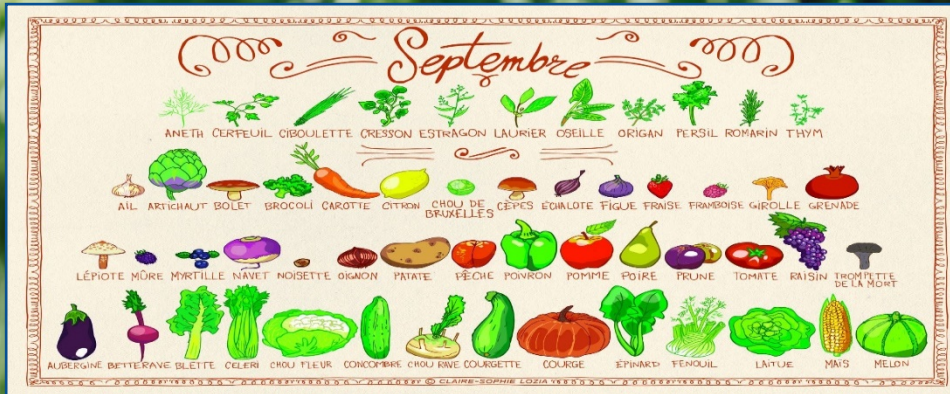
Mon tout est un outil indispensable à l'écolier.

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



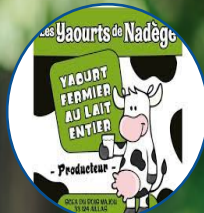
LUNDI 01 SEPTEMBRE

Concombres sauce fromage blanc 

Rôti de bœuf sauce BBQ 

Frites 

Glace 



MARDI 02 SEPTEMBRE

Salade de pommes de terre à la ciboulette 

Dos de merlu sauce citronnée 

Brocolis 

Yaourt Velouté Fruix 



JEUDI 04 SEPTEMBRE

Melon 

Falafels au curry 

Haricots vert 

Flan vanille maison 



VENDREDI 05 SEPTEMBRE

Rillettes/ Cornichons 

Emincés de poulet façon carbonara 

Torti au fromage 

Fruit de saison 

LUNDI 08 SEPTEMBRE

Salade de pâtes tricolore et dés de fromage 

Araignée de porc marinée 

Carottes persillées 

Glace 

MARDI 09 SEPTEMBRE

Salade de tomate et mozza 

Chili sin carne 

Riz créole 

Fruit de saison 

JEUDI 11 SEPTEMBRE

Pastèque 

Sauté de veau aux oignons 

Pommes de terre vapeur 

Fromage blanc au miel 

VENDREDI 12 SEPTEMBRE

Taboulé 

Marmite de poisson 

Brocolis rôtis 

Fruit de saison 

LUNDI 15 SEPTEMBRE

Carottes râpées  
Poisson meunière  
Riz  
Yaourt velouté fruité 

MARDI 16 SEPTEMBRE

Pâté en croûte  
Rôti de bœuf et PDT grenailles
sauce fromage frais et   
ciboulette du jardin de l'école
Raisins 

JEUDI 18 SEPTEMBRE

Salade de blé aux crudités  
Escalope de dinde braisée  
Courgettes gratinées  
Salade de fruits frais exotiques  

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Salade de tomate mozzarella  
Nouilles aux légumes et aux œufs
durs façon asiatique  
Glace 



LUNDI 22 SEPTEMBRE

Rôti de porc  
Petits pois à la française  
Fromage 
Beignet au chocolat 

MARDI 23 SEPTEMBRE

Betteraves vinaigrette et dés de
fromage  
Dahl de lentilles  
Riz blanc  
Fruit de saison 

JEUDI 25 SEPTEMBRE

Tzatziki  
Moules  
Frites 
Fruit de saison 

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Pizza au fromage 
Sauté de veau aux olives  
Carottes en persillade  
Novly chocolat 

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**