

The logo for 'agap'pro, featuring the word 'agap' in blue and 'pro' in red, both in a sans-serif font.

commune
de
Latresne



Menu du mois de novembre 2025

Restaurant scolaire

Notre équipe de restauration

Cathy, Cédric, Julienne,
Nathalie

Notre équipe en salle élémentaire

Audrey, Cathy, Nathalie,
Alexandra, Julie, Milena

Notre équipe en salle maternelle

Cédric, Julienne,
Nathalie, Léa,
Maïna, Laetitia,
Clémence

Le temps méridien élémentaire

Audrey, Vanessa, Marie-Claire,
Alexis, Marie-Laure, Laurence, Isabelle, Jennifer

Le temps méridien maternelle

Nathalie, Léa, 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



CHARADE

Mon premier est la première syllabe de « maman ».

Mon second à la forme d'un ballon.

Mon tout est une couleur.

Réponse Marron

Trouve les 8 mots écrits cachés parmi les mots mêlés dans la grille.

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

AUTOMNE
BROUILLARD
BRUME
DECEMBRE
FEUILLES
NOVEMBRE
SEPTEMBRE
VENDANGES





LUNDI 03 NOVEMBRE

Céleri rémoulade 

Dahl de lentilles  

Riz blanc  

Yaourt velouté fruit 

MARDI 04 NOVEMBRE

Salade de coquillettes au surimi  

Mijoté de veau à l'ancienne  

Carottes en persillade  

Fruit de saison 

JEUDI 06 NOVEMBRE

Rillettes de thon au fromage frais 

Saucisse  

Haricots blanc  

Brownie au chocolat  

VENDREDI 07 NOVEMBRE

Crêpe au fromage  

Filet de poisson pané  

Petit pois braisés  

Fruit de saison 

LUNDI 10 NOVEMBRE

Salade de PDT aux dés de fromage 

Rôti de bœuf au laurier et au thym 

Haricots verts  

Fruit de saison 

MARDI 11 NOVEMBRE

Férié

JEUDI 13 NOVEMBRE

Potage de légumes  

Burger végétarien  

PDT sautées  

Fruit de saison 

VENDREDI 14 NOVEMBRE

Salade de riz à la méridionale  

Hachis de poisson à la purée de butternut  

Salade verte  

Fruit de saison 

LUNDI 17 NOVEMBRE

Carottes râpées  
Sauté de veau aux olives  
Penne rigate  
Liégeois à la vanille 

MARDI 18 NOVEMBRE

Salade de boulghour et dés de fromage 
Filet de lieu sauce citronnée  
Purée de potiron  
Fruit de saison 

JEUDI 20 NOVEMBRE

Potage tomate vermicelle  
Falafels sauce blanche  
Tajine de légumes  
Petit suisse sucré 

VENDREDI 21 NOVEMBRE

Nems aux légumes 
Pilons de poulet  
Semoule  
Fruit de saison 

LUNDI 24 NOVEMBRE

Taboulé à la menthe du jardin et dés de fromage  
Escalope de poulet viennoise  
Carottes braisées  
Fruit de saison 

MARDI 25 NOVEMBRE

Œufs mayonnaise  
Pâtes bolognaise végétarienne  
Salade verte  
Crème dessert au chocolat 

JEUDI 27 NOVEMBRE

Salade de chou blanc chinois  
Emincés de bœuf sauce barbecue  
Cœur de blé   
Fromage blanc aux brisures de spéculos  

VENDREDI 28 NOVEMBRE

Salade de riz aux dés de fromage  
Paupiette de poisson beurre blanc  
Trio de choux  
Salade de fruits à la vanille 



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.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Nos menus sont vérifiés et validés par un diététicien AGAP PRO