



commune

de

Latresne.



Menu du mois de janvier 2026

Restaurant scolaire

Notre équipe de restauration

Cathy, Cédric, Julianne,
Nathalie

Notre équipe en salle élémentaire

Audrey, Cathy, Nathalie,
Alexandra, Julie, Milena

Notre équipe en salle maternelle

Cédric, Julianne,
Nathalie, Léa,
Maïna, Laetitia,
Clémence

Le temps méridien élémentaire

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

Le temps méridien maternelle

Nathalie, Léa, 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

Petits jeux et coloriage

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 05 JANVIER

Taboulé

Filet de poisson meunière

Haricots verts

Yaourt à la vanille

MARDI 06 JANVIER

Carottes râpées et dés de fromage

Haut de cuisse de poulet en marinade

Farfalles

Couronne des rois

JEUDI 08 JANVIER

Betteraves

Boulettes de bœuf sauce Kebab

Frites

Mousse au chocolat

LUNDI 12 JANVIER

Céleri rémoulade

Chili sin carne

Riz blanc

Crème dessert chocolat

MARDI 13 JANVIER

Salade de blé et fromage

Rôti de veau aux échalotes

Purée de patate douce

Fruit de saison

JEUDI 15 JANVIER

Velouté de PDT et poireaux

Echine de porc poêlée

Gratin de trio de choux

Compote

VENDREDI 16 JANVIER

Duo de saucissons/ Cornichons

Filet de merlu

Blé crémeux

Panna cotta au coulis



VENDREDI 09 JANVIER

Salade de pâtes et fromages

Nuggets de blé

Carottes persillade

Fruit de saison

LUNDI 19 JANVIER

Salade de PDT



Aiguillettes de poulet au thym



Gratin de brocolis



Fruit de saison



LUNDI 26 FEVRIER

Laitue aux œufs durs



Couscous



Végétarien

Yaourt aux fruits



MARDI 20 JANVIER

Endives vinaigrette au miel



Pané de blé, tomate et mozzarella



Penne Rigate



Fromage blanc à la vanille



JEUDI 22 JANVIER

Soupe de légumes



Sauté de bœuf aux oignons



Gnocchi gratinée



Fruit de saison



VENDREDI 23 JANVIER

Salade verte, croûtons, maïs et dés de fromage



Cœur de merlu à la tomate



Haricots beurre



Beignet au chocolat



JEUDI 29 FEVRIER

Potage Esaü



Pâtes à la bolognaise



Fromage



Poire au sirop



VENDREDI 30 FEVRIER

Poisson meunière



Frites



Fromage



Fruit de saison



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