

agap'pro

commune
de
Latresne



Menu du mois de Avril/ Mai 2026 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, Alice,
Maïna, Laetitia,
Clémence

Le temps méridien élémentaire

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

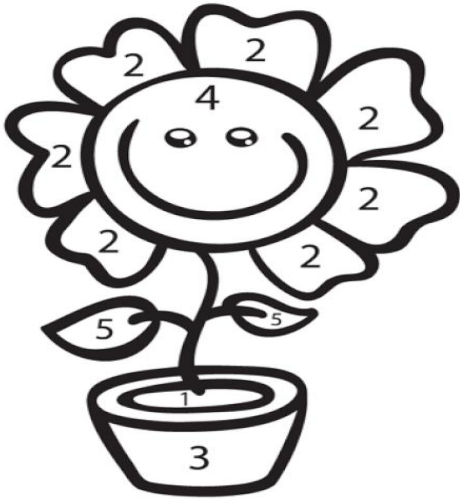
Le temps méridien maternelle

Nathalie, Alice, 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

Petits jeux et coloriage



Dessin imprimé sur www.hugolescargot.com
Usage personnel uniquement - Reproduction interdite

Coloriage Magique










www.coloriage.info





- VENT
- PAPILLON
- NID
- SOLEIL
- FEUILLE
- FLEUR
- FRAISE
- ARBRE
- PAQUERETTE
- ABEILLE
- OISEAU



Lundi 20 Avril

- Pâté de campagne/ Cornichons  
- Parmentier de poisson  
- Batavia et dés de fromage  
- Fruit de saison 

Mardi 21 Avril

- Salade de riz à l'indienne (curry)  
- Aiguillettes de poulet marinées  
- Haricots verts persillés  
- Fromage blanc nature  

Jeudi 23 Avril

- Salade de blé aux crudités et fromage  
- Rôti de veau aux jus  
- Petit pois  
- Fruit de saison 

Vendredi 24 Avril

- Carottes râpées  
- Curry de légumes aux pois chiches  
- Semoule parfumée  
- Yaourt 




Lundi 27 Avril

- Salade de pâtes italienne  
- Rôti de bœuf  
- Courgettes braisées  
- Fruit de saison 

Mardi 28 Avril

- Concombres vinaigrette  
- Poisson pané  
- Riz à la tomate  
- Petit suisse 

Jeudi 30 Avril



- Macédoine de légumes à la mayonnaise  
- Pizza aux trois fromages 
- Laitue 
- Fruit de saison 



Vendredi 01 Mai

Férib

Fête du travail

Lundi 04 Mai



Tomate mozzarella  



Boulette de bœuf à la tomate  

Semoule  


Glace 

Mardi 05 Mai

Salade de PDT aux olives  

Poisson frais meunière  

Brocolis persillés  

Yaourt aromatisé 

Jeudi 07 Mai

Saucisson/ Cornichons 

Paupiette de dinde  

Farfalles au fromage  

Fruit de saison 

Vendredi 08 Mai

Férialé

Victoire 1945



Lundi 11 Mai



Salade de pâtes au chorizo et dés de fromage  



Wings de poulet Tex-Mex  

Haricots palette  


Fruit de saison 

Mardi 12 Mai

Concombres au fromage blanc  

Nuggets de blé  

Frites  

Fruit de saison 

Jeudi 14 Mai

Férialé

Ascension

Vendredi 15 Mai

Pont

De

L'Ascension

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