

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024

	<b>MENU ALSACIEN</b>		
Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
Macédoine mayonnaise Carottes râpées	Flammekueche Salade Alsacienne	Betterave rouge Radis rose	Pamplemousse au sucre Salade composée du jour
Pilon de poulet texane Merguez	Saucisse fumée Choucroute garnie	Sauté de porc à la moutarde Rôti de dinde	Fish & Chips de colin MSC Cube de poisson à la provençale
Macaronis Haricots verts	Pomme de terre vapeur	Boullgour Chou-fleur	Frites Courgettes braisées
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert vanille Compote de pomme Fruit de saison	Crumble à la pommes du chef Fruit de saison	Cône glacé Salade de fruits Fruit de saison	Liégeois au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 6 Mai au Mardi 7 Mai 2024

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai
Salade au chèvre chaud Salade de maïs et radis	Tomates , Vinaigrette Chiffonnade de laitue , Vinaigrette , Emmental
Cordon bleu de dinde	Pâtes à la bolognaise de boeuf Pâtes Sauce carbonara
Coeur de blé Brocolis gratinés	Ratatouille du chef
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert locale Abricots au sirop Fruit de saison	Mousse au chocolat Tarte au citron Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Duo de charcuterie Coleslaw	Concombres , Vinaigrette Chou-fleur aux échalotes	Accra de poisson Salade exotique	Oeuf mimosa Salade composée du jour
Saucisse de Toulouse Escalope milanaise	Sauté de dinde Côte de porc grillée	Poulet BBC au curry et au lait de coco	Paëlla végétarienne aux pois chiches
Purée de pommes de terre Brocolis	Tortis Carottes façon Vichy	Boulgour Haricots verts à l'ail	Salade verte
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Tarte à la pomme Poire au sirop Fruit de saison	Compote de pomme Fromage blanc au coulis de fruits rouges Fruit de saison	Tarte noix de coco Panna Cotta au coulis de mangue Fruit de saison	Crème dessert locale Salade de fruits du chef Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Mardi 21 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<b>Saucisson à l'ail Betteraves rouges , Vinaigrette</b>	<b>Crêpe au fromage Salade verte à l'emmental</b>	<b>Salade d'haricots verts aux échalotes Avocat</b>
<b>Pilons de poulet rôtis marinés Boulettes au boeuf</b>	<b>Bolognaise végétale et parmesan AOP</b>	<b>Poisson MSC pané Gratin de poisson MSC</b>
<b>Ratatouille Coeur de blé</b>	<b>Macaronis Brocolis gratinés</b>	<b>Semoule Fondue de poireaux</b>
<b>Assortiments de fromages</b>	<b>Assortiments de fromages</b>	<b>Assortiments de fromages</b>
<b>Fromage blanc au spéculoos ½ pêche rôti et spéculoos Fruit de saison</b>	<b>Donut au chocolat Flan pâtissier Fruit de saison</b>	<b>Banane à la crème anglaise Crème dessert chocolat Fruit de saison</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Betteraves rouges , Vinaigrette Radis rose	Melon Chiffonnade de batavia au maïs	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Rosette Lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons
Pilons de poulet texane Jambon braisé	Croque monsieur Escalope de dinde	Nuggets de volaille Rôti de porc	Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce à l'aneth Cube de poisson à la provençale
Purée de pommes de terre Carottes au persil plat	Tomate rôti à l'ail Coquillettes	Potatoes Haricots beurre au persil	Riz pilaf Courgettes braisées
Fromage blanc nature	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Liégeois vanille Yaourt aux fruits Fruit de saison	Bâtonnet de glace ½ pêche rôtie et spéculoos Fruit de saison	Cookie du chef Fruit de saison	Salade de fruits du chef Pastèque Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Tomates , Vinaigrette Salade d'haricots verts aux échalotes	Pêche au thon Salade piémontaise	Melon Concombres à la ciboulette	Friand au fromage Carottes râpées au jus d'agrumes
Tarte au fromage	Poulet BBC basquaise Steak haché de boeuf	Chipolata grillée au thym Merguez	<b>Fricassée de poisson MSC</b> gratiné Colin d'Alaska MSC
Pomme de terre rissolée Petits pois au jus	Semoule Haricots plat au beurre	Coquillettes Panais rôti	Tomates provençale Ecrasé de pommes terre du chef à l'ail
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Crème dessert au chocolat du chef Crème dessert vanille Fruit de saison	Tarte Normande Yaourt aromatisé Fruit de saison	Bâtonnet de glace Compote de pomme Fruit de saison	Fromage blanc nature Salade de fruits Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024

			<b>Menu KERMESSE</b>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Salade de perles au surimi MSC Concombres vinaigrette	Salade de coquillettes à l'olive verte Radis rose	Melon Salade de haricots verts à l'échalote	Salade Sud Ouest
Boulette au boeuf Filet de poulet	Colombo de poulet Côte de porc grillé	Hachis parmentier Rôti de dinde	Cuisse de poule confite
Piperade Semoule	Riz pilaf Courgettes braisées	Purée de pomme de terre Salade verte	Frites Haricots beurr à l'ail
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Mousse chocolat Riz au lait Fruit de saison	Crème vanille et oréo Crème dessert praliné Fruit de saison	Salade de fruits Fromage blanc à la confiture Fruit de saison	Gâteau Basque Fruit de saison

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Salade composée du jour</b>	<b>Melon</b> <b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Salade de tomates,</b> <b>basilic, vinaigre</b> <b>balsamique</b> <b>Salade de lentilles</b>	<b>Concombres , Vinaigrette</b> <b>Asperges aux herbes ,</b> <b>Vinaigrette</b>
<b>Boulettes au soja à la</b> <b>tomate et au basilic</b> <b>Tajine de légumes</b>	<b>Escalope de dinde ,</b> <b>sauce à la crème</b> <b>Chipolata grillée aux</b> <b>oignons</b>	<b>Lasagnes Bolognaise</b> <b>Œufs brouillés à la</b> <b>piperade</b>	<b>Poisson MSC pané</b> <b>Colombo de poisson MSC</b>
<b>Boulgour</b> <b>Légumes tajine</b>	<b>Penne</b> <b>Poêlée de courgettes et</b> <b>d'aubergines</b>	<b>Salade verte , Vinaigrette</b> <b>Coeur de blé</b>	<b>Haricots verts</b> <b>Semoule</b>
<b>Assortiment de fromages</b>	<b>Assortiment de fromages</b>	<b>Assortiment de fromages</b>	<b>Assortiment de fromages</b>
<b>Yaourt aux fruits</b> <b>½ pêche rôtie et spéculoos</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois au chocolat du</b> <b>chef</b> <b>Crème vanille et oréo</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Fromage blanc nature</b> <b>Ananas au sirop</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Flan nappé caramel</b> <b>Abricots au sirop</b> <b>Fruit de saison</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 24 Juin au Vendredi 28 Juin 2024

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<b>Carottes râpées à la vinaigrette</b> <b>Tomates , Vinaigrette</b>	<b>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</b> <b>Laitue aux noix</b>	<b>Taboulé</b> <b>Betteraves rouges</b>	<b>Tartine façon pizza au chorizo</b> <b>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</b>
<b>Pasta party Bolognaise</b> <b>Carbonara de champignons et parmesan AOP</b>	<b>Omelette nature</b>	<b>Cordon bleu de dinde</b> <b>Jambon braisé</b>	<b>Calamar à la romaine</b> <b>Brochette de poisson</b>
<b>Tortis</b> <b>Aubergines et poivrons rôtis</b>	<b>Ratatouille du chef</b> <b>Pomme de terre rissolées</b>	<b>Purée de pomme de terre</b> <b>Petits pois à l'oignons</b>	<b>Riz pilaf</b> <b>Fondue de poireaux</b>
<b>Assortiment de fromages</b>	<b>Assortiment de fromages</b>	<b>Assortiment de fromages</b>	<b>Assortiment de fromages</b>
<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b> <b>Poire au sirop</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Fraises</b> <b>Compote de pomme</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Biscuit roulé du chef</b> <b>Suisse fruité</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme fraise</b> <b>Pomme au four</b> <b>Fruit de saison</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 1 Juillet au Jeudi 4 Juillet 2024

			<b>Pique-Nique</b>
Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<b>Betterave au maïs</b> <b>Pêche au thon</b>	<b>Melon</b> <b>Carottes râpées au maïs</b>	<b>Crêpe au fromage</b> <b>Coleslaw</b>	
<b>Steak haché de boeuf</b> <b>Hamburger de boeuf</b>	<b>Sauté de porc au caramel</b>	<b>Aiguillette de poulet à la</b> <b>crème de ciboulette</b>	<b>Club sandwich au jambon</b> <b>et au fromage</b>
<b>Frites</b> <b>Tomate rôtie à l'ail</b>	<b>Tortis</b> <b>Haricots beurre à l'ail</b>	<b>Semoule</b> <b>Courgettes braisées</b>	<b>Chips</b>
<b>Assortiments de fromages</b>	<b>Assortiments de fromages</b>	<b>Assortiments de fromages</b>	
<b>Yaourt aux fruits</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Bâtonnet de glace</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Crème dessert chocolat</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote de pomme</b> <b>Fruit de saison</b> <b>Gâteau fourré fraise</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**