

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre

Mardi 4 Novembre

Jeudi 6 Novembre

Vendredi 7 Novembre

Betteraves Salade de haricots verts	Friand au fromage Salade de thon au maïs	Potage de légumes Salade de lentilles aux échalotes	Macédoine mayonnaise Salade piémontaise
Sauce Carbonara Bolognaise au boeuf	Steak burger au veau Boulettes à l'agneau	Sauté de poulet BBC Rissolette de veau	Colin MSC pané Gratin de merlu MSC
Macaronis BIO Petits pois aux oignons	Riz BIO créole Butternut rôtie	Carottes BIO braisées Pommes de terre vapeur	Brocolis à l'ail Boulgour BIO
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison Compote de pommes BIO Locales Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison BIO Donut au chocolat Salade de fruits du chef	Fruit de saison Crème dessert au chocolat du chef Pêches au sirop	Fruit de saison BIO Liégeois à la vanille du chef Yaourt local

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Jeudi 13 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Jeudi 13 Novembre

● Velouté de potiron au curry
● Choux fleurs BIO rôtis sauce mayonnaise au jus de pois chiches

● Boulettes aux pois chiches BIO sauce tomate

Coquillettes HVE
Fondue de poireaux

Assortiments de fromages

Fruit de saison BIO
● Salade de fruits du chef
● Flan au caramel

Vendredi 14 Novembre

● Taboulé (semoule HVE)
● Céleri rave sauce rémoulade

Nuggets au poisson
Filet de colin MSC

● Gratin d'épinard
● Riz

Assortiments de fromages

Fruit de saison BIO
Crème dessert au chocolat
● Abricots au sirop

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Menu Italien	Vendredi 21 Novembre
Tartine façon pizza au chorizo Endives au maïs	Rosette lyonnaise et cornichons Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef	Salade italienne	Soupe alphabets Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette du chef
Sauté de bœuf Escalope de porc	Pilon de poulet rôti aux herbes Rissolette de veau	Lasagnes Bolognaise du chef	Beignets de calamar Fricassée de merlu MSC aux champignons
Torsade BIO Carottes cuites	Frites Poivrons braisés	Poêlée italienne	Semoule Céleri braisé
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert HVE et locale Fruit de saison Compote de pomme et poire BIO LOCALE	Tarte Normande Fruit de saison BIO Banane à la crème anglaise	Tiramisu express du chef Fruit de saison Panna cotta du chef au coulis de mangue	Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL Crème au café

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Menu bas carbone		Menu Thanksgiving		Vendredi 28 Novembre
	Mardi 25 Novembre		Jeudi 27 Novembre		
Crêpe au fromage Pêche au thon	Potage Pumpkin		Salade de maïs et radis		Œuf dur mayonnaise Carottes râpées
Jambon braisé Steak burger au veau	Mac and cheese au cheddar (Macaroni BIO, cheddar)		Sauté de dinde Côte de porc grillée		Paella végétarienne aux pois chiches et saucisse végétale
Boulgour Potimarron rôti	Salade verte locale		Patates douces et pommes de terre en quartier rôties au four Haricots plats au beurre		Brocolis BIO à l'oignon Riz jaune safrané
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages		Assortiments de fromages		Assortiments de fromages
Fruit de saison BIO Fromage blanc fermier sucré Pêche rôtie et spéculoos	Compote de pomme BIO LOCALE Fruit de saison		Crumble aux pommes du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef		Fruit de saison Crème dessert au chocolat du chef Yaourt aux fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre

Mardi 2 Décembre

Jeudi 4 Décembre

Vendredi 5 Décembre

<p>Betteraves BIO , Vinaigrette au miel Choux fleurs à l'échalote</p>	<p>Soupe à la tomate Salade de lentilles , Vinaigrette au cumin</p>	<p>Céleri rave BIO , Vinaigrette à la pomme Carottes râpées</p>	<p>Toast au chèvre Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</p>
<p>Tartiflette (reblochon AOP) Rissolette de veau</p>	<p>Bœuf façon bourguignon Escalope de dinde</p>	<p>Saucisse de Toulouse Pilon de poulet rôti aux herbes</p>	<p>Colin MSC pané Paupiette de poisson</p>
<p>Pommes de terre vapeur Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p>Carottes locales braisées Cœur de blé BIO</p>	<p>Lentilles HVE Panais en persillade</p>	<p>Purée de potiron Riz BIO pilaf</p>
<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>
<p>Fruit de saison BIO Yaourt aromatisé LOCAL Salade de fruits du chef</p>	<p>Crème dessert HVE et locale Fruit de saison Poire HVE fondante rôtie au spéculoos</p>	<p>Fruit de saison Compote de pommes BIO et vanille du chef Fromage blanc local à la confiture</p>	<p>Flan pâtissier Fruit de saison BIO Crème au café</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre

- Pêche au thon
- Salade d'endives au bleu

Mardi 9 Décembre

- Samoussas de légumes à l'Indienne
- Céleri rave sauce rémoulade

Jeudi 11 Décembre

- Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette du chef
- Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette du chef

Vendredi 12 Décembre

- Pâté de campagne , Cornichons
- Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef

Boulettes à l'agneau
Merguez

● Bolognaise végétarienne et
parmesan AOP

Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes
Côte de porc grillée

Brandade au **colin MSC** et **pommes de terre BIO**
Filet de **hoki MSC**

● Semoule
● Légumes couscous d'Hiver

● Tortis HVE
● Carottes façon Vichy

● Panais en persillade
● Frites

● Purée de pommes de terre
● Fondue d'épinards à l'ail

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

● Fromage blanc fermier sucré
Fruit de saison
● Pomelos rose

Fruit de saison BIO
● Éclair au chocolat
● Crème vanille et Oréo

Roulé à la confiture d'abricot
Fruit de saison BIO
● Oeufs au lait du chef

Fruit de saison
Yaourt aromatisé LOCAL
● Compote de pommes du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Menu de Noël
Betteraves Effiloché d'endives	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette du chef	Macédoine mayonnaise Pamplemousse	Vendredi 19 Décembre
Escalope de dinde Steak haché de boeuf	Sauté de veau Filet de poulet	Rôti de porc Boulettes au bœuf	Mousse de foie
Brocolis gratinés Boulgour BIO	Pommes de terre vapeur Champignons en persillade	Coeur de blé Céleri braisé	Aiguillettes de poulet aux cornflakes
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Pomme duchesse duo de haricots verts et haricots beurre
Fruit de saison BIO Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé LOCAL	Crème dessert au chocolat du chef Fruit de saison BIO Poire fondante rôtie aux spéculoos	Compote de pomme et fraise BIO LOCALE Fromage blanc au spéculoos Fruit de saison	Assortiments de fromages
			Fruit de saison Bûche de Noël pâtissière du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.