

# 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

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

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# College saint Joseph Tartas

## Menu du Jeudi 13 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Jeudi 13 Novembre

Vendredi 14 Novembre

|   |   |
|---|---|
|  Velouté de potiron au curry<br> Choux fleurs BIO rôtis sauce mayonnaise au jus de pois chiches |  Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )<br> Céleri rave sauce rémoulade |
|  Boulettes aux <b>pois chiches BIO</b> sauce tomate  | Nuggets au poisson<br>Filet de <b>colin MSC</b>   |
| <b>Coquillettes HVE</b><br>Fondue de poireaux   |  Gratin d'épinard<br> Riz                                       |
| Assortiments de fromages  | Assortiments de fromages  |
| <b>Fruit de saison BIO</b><br> Salade de fruits du chef<br> Flan au caramel                     | <b>Fruit de saison BIO</b><br>Crème dessert au chocolat<br> Abricots au sirop  |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# College saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

|   |  | Menu Italien  |  |
|---|--|---|--|
| Lundi 17 Novembre   | Mardi 18 Novembre  | Jeudi 20 Novembre   | Vendredi 21 Novembre   |
| Tartine façon pizza au chorizo<br>🌱 Endives au maïs   | Rosette lyonnaise et cornichons<br>Salade verte locale au fromage ,<br>Vinaigrette du chef | Salade italienne  | 🌱 Soupe alphabets<br>🌱 Salade de haricots verts aux<br>échalotes , Vinaigrette du chef |
| Sauté de bœuf<br>Escalope de porc   | Pilon de poulet rôti aux herbes<br>Rissollette de veau                                     | Lasagnes Bolognaise du chef   | Beignets de calamar<br>Fricassée de <b>merlu MSC</b> aux<br>champignons                |
| <b>Torsade BIO</b><br>Carottes cuites   | 🌱 Frites<br>🌱 Poivrons braisés   | 🌱 Poêlée italienne  | 🌱 Semoule<br>🌱 Céleri braisé   |
| Assortiments de fromages  | Assortiments de fromages   | Assortiments de fromages  | Assortiments de fromages   |
| Crème dessert HVE et locale<br>Fruit de saison<br>🌱 Compote de pomme et poire BIO<br>LOCALE | Tarte Normande<br><b>Fruit de saison BIO</b><br>🌱 Banane à la crème anglaise               | Tiramisu express du chef<br>Fruit de saison<br>🌱 Panna cotta du chef au coulis de<br>mangue | <b>Fruit de saison BIO</b><br>🌱 Yaourt aux fruits LOCAL<br>🌱 Crème au café             |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# College saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

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

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



# 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

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

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# College saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre

Mardi 9 Décembre

Jeudi 11 Décembre

Vendredi 12 Décembre

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  Pêche au thon<br> Salade d'endives au bleu                        | Samoussas de légumes à l'Indienne<br> Céleri rave sauce rémoulade   |  Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette du chef<br> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette du chef | Pâté de campagne , Cornichons<br> 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<br>Côte de porc grillée  | Brandade au colin MSC et pommes de terre BIO<br>Filet de hoki MSC  |
|  Semoule<br> Légumes couscous d'Hiver                              |  Tortis HVE<br> Carottes façon Vichy                                   |  Panais en persillade<br> Frites  |  Purée de pommes de terre<br> Fondue d'épinards à l'ail                    |
| Assortiments de fromages   | Assortiments de fromages   | Assortiments de fromages  | Assortiments de fromages   |
|  Fromage blanc fermier sucré<br>Fruit de saison<br> Pomelos rose | Fruit de saison BIO<br> Éclair au chocolat<br> Crème vanille et Oréo | Roulé à la confiture d'abricot<br>Fruit de saison BIO<br> Oeufs au lait du chef  | Fruit de saison<br> Yaourt aromatisé LOCAL<br> Compote de pommes du chef |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# College saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

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

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.