

Collège saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage  Betteraves , Vinaigrette du chef	Carottes râpées , Vinaigrette du chef  Macédoine de légumes	Velouté de potiron  Salade de lentilles aux échalotes	Pêche au thon  Salade verte locale aux croûtons
Boulettes au bœuf, sauce du chef Rissolette de veau	Sauté de poulet Rôti de porc BBC	Hachis façon Parmentier du chef Escalope de dinde	Nuggets au poisson Filet de hoki à la provençale
 Petits pois aux oignons  Coquillettes HVE	Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	Choux fleurs en gratin  Boulgour	Pommes de terre sautées  Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison Crème dessert au chocolat  Poire au caramel	Compote  Crème dessert à la vanille  Fruit BIO de saison	Brioche des rois  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	Liégeois à la vanille  Yaourt aux fruits  Fruit BIO de saison

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.

Collège saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Saucisson à l'ail , Cornichons ● Salade d'endives au bleu	Crêpe au fromage ● Haricots rouges au maïs	● Soupe alphabets ● Céleri rave sauce rémoulade	● Pamplemousse ● Champignons à la crème
Sauté de porc aux carottes et au thym Aiguillettes de poulet	● Omelette nature	Cordon bleu du chef Côte de porc grillée	Brandade de colin MSC Fricassée de merlu MSC aux champignons
● Coeur de blé ● Céleri braisé	● Petits pois au jus ● Pommes de terre rissolées	● Tortis BIO ● Potimarron rôti	● Carottes glacées ● Riz
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
● Fromage blanc local au speculoos ● Fruit de saison ● Flan nappé au caramel	● Ille flottante du chef ● Yaourt aux fruits ● Fruit BIO de saison	● Tarte fine aux pommes ● Fruit de saison ● Poire fondante rôtie aux spéculoos	● Crème dessert praliné ● Salade de fruits du chef ● Fruit BIO de saison

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.

Collège saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Menu Montagnard Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef Betteraves , Vinaigrette du chef	Endives aux pommes et noix	Céleri rave sauce rémoulade Salade de thon au maïs	Potage Parmentier Carottes râpées , Vinaigrette du chef
Chipolatas locales Escalope de dinde	Jambon blanc Charcuterie et condiments	Sauté de Boeuf au curry Escalope de porc	Colin MSC pané Filet de lieu MSC
Riz pilaf Petits pois au jus	Pomme de terre au four gratinée à la raclette Haricots verts à l'ail	Carottes au cumin Semoule HVE	Épinards à la crème Penne HVE
Assortiments de fromages	Tomme noire	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert à la vanille Banane à la crème anglaise Fruit BIO de saison	Clafoutis à la griottes Fruit de saison	Fromage blanc fermier sucré Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison	Fruit de saison Crème au café Pêches 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.

Collège saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none">● Macédoine mayonnaise● Pamplemousse	<ul style="list-style-type: none">● Carottes râpées à la vinaigrette● Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">● Velouté de butternut● Endives aux noix , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">● Betteraves , Vinaigrette du chef● Salade de lentilles , Vinaigrette du chef
<ul style="list-style-type: none">● Nuggets végétarien	<ul style="list-style-type: none">Boulettes à l'agneau, sauce du chefSteak burger au veau	<ul style="list-style-type: none">Sauté de poulet aux olivesEscalope de porc	<ul style="list-style-type: none">Beignets de calamarFilet de colin MSC au citron
<ul style="list-style-type: none">● Frites● Navets braisés glacés	<ul style="list-style-type: none">● Chou fleur gratiné● Boulgour BIO	<ul style="list-style-type: none">● Carottes braisées● Coquillettes HVE	<ul style="list-style-type: none">● Coeur de blé● Brocolis gratinés
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none">● Fruit de saison● Compote de pommes et bananes BIO LOCALE● Flan nappé au caramel	<ul style="list-style-type: none">● Fruit BIO de saisonÉclair au chocolat● Crème dessert à la vanille	<ul style="list-style-type: none">● Fruit de saison● Fromage blanc local au miel● Pomme au four à la cannelle	<ul style="list-style-type: none">● Salade de fruits du chef● Yaourt au citron (lemon curd)● Fruit BIO de saison

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.

Collège saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
<ul style="list-style-type: none">● Potage de légumes● Salade de haricots verts , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">● Carottes râpées , Vinaigrette du chef● Salade de mâche , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">● Céleri rave en remoulade au curry● Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	<ul style="list-style-type: none">● Friand au fromage● Coleslaw purple
<ul style="list-style-type: none">Pilon de poulet rôti aux herbesRissolette de veau	<ul style="list-style-type: none">Bœuf façon bourguignonEscalope de dinde	<ul style="list-style-type: none">Sauce carbonaraSauce façon bolognaise	<ul style="list-style-type: none">Paella au colin MSC, fruits de mer et riz BIOPaupiette de saumon
<ul style="list-style-type: none">Pommes noisettes● Haricots verts	<ul style="list-style-type: none">● Pommes de terre vapeur● Navets braisés glacés	<ul style="list-style-type: none">● Tortis● Petits pois aux oignons	<ul style="list-style-type: none">● Riz● Fondue de poireaux à la crème
<ul style="list-style-type: none">Assortiments de fromages	<ul style="list-style-type: none">Assortiments de fromages	<ul style="list-style-type: none">Assortiments de fromages	<ul style="list-style-type: none">Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none">● Crêpe au sucre● Fruit de saison● Yaourt aromatisé	<ul style="list-style-type: none">Crème dessert au chocolat● Compote de pommes BIO et vanille du chef● Fruit BIO de saison	<ul style="list-style-type: none">Mousse au chocolat du chef● Fruit de saison● Flan nappé au caramel	<ul style="list-style-type: none">● Fruit BIO de saison● Fromage blanc local à la confiture● Ananas 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-Barœul.