

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

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	● Ile flottante du chef ● Yaourt aux fruits ● Fruit BIO de saison	● Tarte fine aux pommes ● Fruit de saison ● Poire fondante rôtie aux speculoos	● 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
 Macédoine mayonnaise  Pamplemousse	 Carottes râpées à la vinaigrette  Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef	 Velouté de butternut  Endives aux noix , Vinaigrette du chef	 Betteraves , Vinaigrette du chef  Salade de lentilles , Vinaigrette du chef
 Nuggets végétarien	Boulettes à l'agneau, sauce du chef Steak burger au veau	Sauté de poulet aux olives Escalope de porc	Beignets de calamar Filet de colin MSC au citron
 Frites  Navets braisés glacés	 Chou fleur gratiné  Boulgour BIO	 Carottes braisées  Coquillettes HVE	 Coeur de blé  Brocolis gratinés
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison  Compote de pommes et bananes BIO LOCALE  Flan nappé au caramel	 Fruit BIO de saison Éclair au chocolat  Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison  Fromage blanc local au miel  Pomme au four à la cannelle	 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
 Potage de légumes  Salade de haricots verts , Vinaigrette du chef	 Carottes râpées , Vinaigrette du chef  Salade de mâche , Vinaigrette du chef	 Céleri rave en rémoulade au curry  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Friand au fromage  Coleslaw purple
Pilon de poulet rôti aux herbes Rissollette de veau	Bœuf façon bourguignon Escalope de dinde	Sauce carbonara Sauce façon bolognaise	Paella au colin MSC , fruits de mer et riz BIO Paupiette de saumon
Pommes noisettes  Haricots verts	 Pommes de terre vapeur  Navets braisés glacés	 Tortis  Petits pois aux oignons	 Riz  Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Crêpe au sucre  Fruit de saison  Yaourt aromatisé	Crème dessert au chocolat  Compote de pommes BIO et vanille du chef  Fruit BIO de saison	Mousse au chocolat du chef  Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 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 Baroeul.