

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février

Mardi 24 Février

Jeudi 26 Février

Vendredi 27 Février

 Macédoine de légumes à la vinaigrette  Carottes râpées	 Céleri rave sauce rémoulade  Salade de pois chiches , Vinaigrette du chef	 Potage butternut et mimolette  Betteraves	 Friand au fromage  Salade de haricots verts
Bolognaise au boeuf Sauce Carbonara	 Cordon bleu végétarien	Sauté de poulet aux olives Rissollette de veau	Colin MSC pané Fricassée de merlu MSC aux champignons
Tortis BIO	 Choux fleurs en gratin  Riz créole	 Frites  Carottes BIO façon Vichy	 Navets braisés glacés  Coeur de blé
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Cocktail de fruits  Poires au sirop  Fruit de saison	Beignet au chocolat  Ananas au sirop  Fruit BIO de saison	 Compote de pommes BIO Locales  Fruit de saison  Pêche rôtie et spéculoos	 Liégeois au chocolat  Fromage blanc sucré  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.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars

Mardi 3 Mars

Jeudi 5 Mars

Vendredi 6 Mars

 Betteraves , Vinaigrette du chef Salade fromagère	 Pamplemousse  Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette du chef	 Velouté aux choux-fleurs  Radis	 Céleri rave sauce rémoulade  Effiloché d'endives , Vinaigrette du chef
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Merguez	Pilon de poulet rôti mariné Steak haché de boeuf	Chipolatas locales Escalope de dinde	Beignets de calamar Filet de cabillaud MSC
 Semoule HVE  Légumes couscous d'Hiver	 Petits pois aux oignons  Riz Madras	 Salade verte locale  Pommes de terre rissolées	 Coquillettes HVE  Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison  Yaourt aux fruits  Pomme au four à la cannelle	 Fruit BIO de saison  Fromage blanc sucré  Poires au sirop	 Fruit de saison  Crème dessert à la vanille  Flan au caramel	 Compote de pommes et cannelle  Crème au café  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.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

MENU CHINOIS

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Crêpe au fromage  Chou blanc râpé , Vinaigrette du chef	 Samoussas aux légumes  Salade chinoise	 Pamplemousse , Sucre  Salade de pommes de terre, cornichons et persil	 Velouté de potiron et marrons  Coleslaw
Sauté de porc Filet de poulet	Nems à la volaille Samoussas aux légumes	 Hachis parmentier végétarien	Carbonara aux deux saumons Filet de colin MSC
 Poêlée de légumes Hivernale du chef  Pommes de terre vapeur	 Riz cantonais végétarien  Poêlée chinoise	Purée de pommes de terre  Poêlée italienne	 Haricots verts à l'ail  Tortis HVE
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison Crème dessert au chocolat du chef  Fromage blanc nature	 Fruit de saison BIO  Tarte à la noix de coco  Litchi au sirop	 Éclair au chocolat  Salade de fruits du chef  Fruit de saison	 Fromage blanc nature  Pêches au sirop  Fruit de saison BIO

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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars

Mardi 17 Mars

Jeudi 19 Mars

Vendredi 20 Mars

 Taboulé (semoule HVE)  Champignons à la crème	 Rosette , Cornichons  Poireaux , Vinaigrette aux échalotes	 Potage de légumes  Salade verte locale aux croûtons	 Betteraves BIO  Endives aux noix
Steak burger au veau Côte de porc grillée	Sauté de poulet local forestière Boulettes au bœuf	Escalope de dinde Rissollette de veau	Nuggets au poisson Filet de cabillaud MSC
 Haricots beurre persillés  Haricots blancs à la tomate	 Brocolis gratinés  Boulgour BIO	 Riz créole  Céleri rôti	 Fondue d'épinards à l'ail Pommes noisettes
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison  Yaourt aromatisé  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fromage blanc nature Crème dessert HVE et locale  Fruit BIO de saison	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Compote de poires	 Ile flottante du chef  Suisse nature  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.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

MENU MEXICAIN

Lundi 23 Mars

Mardi 24 Mars

Jeudi 26 Mars

Vendredi 27 Mars

Salade verte locale au fromage
🌱 Haricots beurre au persil ,
Vinaigrette aux échalotes

🌱 Salade mexicaine
Wrap au thon et à l'avocat

🌱 Mousse de foie
🌱 Céleri rave BIO sauce rémoulade

🌱 Œuf dur mayonnaise
🌱 Salade de thon au maïs

Sauté de boeuf
Escalope de porc

Ailes de poulet tex mex

Saucisses aux lentilles vertes
Rôti de dinde

🌱 Paella végétarienne

🌱 Semoule HVE au beurre
🌱 Endives braisées

🌱 Potatoes au paprika
🌱 Jardinière de légumes

🌱 Carottes façon Vichy
🌱 Lentilles HVE

🌱 Riz jaune
🌱 Ratatouille du chef

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Mousse au chocolat du chef
🌱 Fruit de saison
Yaourt aromatisé LOCAL

🌱 Ananas rôti
Biscuits secs
🌱 Fruit BIO de saison

🌱 Quatre quart du chef
🌱 Fruit de saison
🌱 Flan au caramel

🌱 Fromage blanc nature
🌱 Crème au café
🌱 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.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

			BOL DE RIZ
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Betteraves  Pamplemousse	 Poireaux  Soupe à la tomate	 Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes  Choux-fleurs , Sauce fromage blanc et curry	
Cordon bleu du chef Steak haché de boeuf	Sauté de veau Escalope de dinde	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Rôti de porc confit	
 Épinards à la crème  Galettes de pommes de terre	 Cœur de blé BIO  Haricots verts braisés	 Frites  Poivrons braisés	 Tortis HVE  Riz
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	
 Yaourt aromatisé  Pêche rôtie et spéculoos  Fruit BIO de saison	 Fruit de saison  Crème vanille et Oréo  Compote de pommes BIO Locales	 Donut  Suisse sucré  Fruit BIO de saison	 Fruit 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.