

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Crêpe au fromage  Betteraves	 Carottes râpées , Vinaigrette du chef Salade de pois chiches feta AOP coriandre	Toast au chèvre  Haricots beurre au persil	 Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise Radis , Beurre
Boulettes au veau Steak haché de boeuf	Cordon bleu du chef Palette à la provençale	Sauté de poulet , Sauce curry coco Rissollette de veau	Colin MSC pané , Sauce citron Aile de raie aux câpres
Pennes BIO  Haricots verts	 Frites  Petits pois aux oignons	 Riz pilaf  Céleri braisés	 Brocolis BIO à l'oignon  Semoule BIO , Sauce tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison BIO  Gaufre au sucre glace  Pêches au sirop	Liégeois à la vanille  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Compote de pomme BIO LOCALE  Crème dessert au chocolat du chef	 Fruit de saison Crème dessert HVE et locale Yaourt aromatisé LOCAL

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril
<ul style="list-style-type: none">  Céleri rave BIO sauce rémoulade  Champignons au tahini 	<ul style="list-style-type: none">  Carottes râpées à l'orange  Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Pamplemousse  Coleslaw purple
<p>Pilon de poulet rôti aux herbes Côte de porc grillée</p>	<ul style="list-style-type: none">  Bolognaise à l'égréné végétal BIO 	<p>Sauté de porc local à la moutarde Escalope de dinde</p>
<ul style="list-style-type: none">  Carottes braisées Pommes noisettes 	<ul style="list-style-type: none">  Haricots verts à l'ail Macaronis BIO 	<ul style="list-style-type: none">  Coeur de blé  Choux-fleurs crème gratinée
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison Fromage blanc fermier sucré  Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none">  Ile flottante du chef  Fruit de saison BIO  Compote de pommes VER du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Roulé à la confiture de fraises  Fruit de saison BIO  Salade de fruits 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 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
Pâté de campagne , Cornichons Salade fromagère	Friand au fromage Carottes râpées , Vinaigrette au citron	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc Macédoine de légumes
Bœuf façon bourguignon Côte de porc grillée	Boulettes à l'agneau Aiguillettes de poulet	Hachis Parmentier Mix du chef
Pommes de terre vapeur Carottes BIO façon Vichy	Courgettes braisées Riz	Salade verte locale , Vinaigrette du chef Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO Éclair au chocolat Ananas au sirop	Fruit de saison Liégeois à la vanille du chef Compote de pomme BIO LOCALE	Fruit de saison Salade de fruits du chef Flan au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

MENU FOOD TRUCK	
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres et tomates au basilic
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes à l'égrené de pois BIO, tomates et mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Hot Dog
<ul style="list-style-type: none"> Courgettes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes BIO braisées
<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Banane à la crème anglaise Pêche rôtie et spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Bâtonnet de glace au chocolat Cône glacé



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Saucisson à l'ail</p> <p> Betteraves , Vinaigrette du chef</p>	<p>Surimi MSC mayonnaise</p> <p> Salade de maïs et radis</p>	<p> Salade verte locale , Tomates</p> <p> Courgettes râpées , Vinaigrette du chef</p>	<p> Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p> Salade de haricots verts aux échalotes</p>
<p>Escalope de dinde</p> <p>Steak haché de boeuf</p>	<p>Sauté de poulet</p> <p>Rôti de porc confit</p>	<p>Chipolata locale grillée à l'oignon</p> <p>Steak burger au veau</p>	<p>Nuggets au poisson , Quartier de citron</p> <p>Fricassée de merlu MSC aux champignons</p>
<p> Courgettes BIO braisées</p> <p> Boulgour BIO aux petits légumes</p>	<p> Riz Madras</p> <p> Navets braisés</p>	<p> Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p> Coquillettes BIO</p> <p> Ratatouille du chef</p>
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p> Coupe à la banane et au chocolat</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>Crème dessert HVE et locale</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Tarte au citron</p> <p>Yaourt aromatisé LOCAL</p>	<p>Fromage blanc LOCAL nature , Fraise</p> <p> Pastèque</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p> Compote de pommes BIO Locales</p> <p> Crème caramel du chef</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Tomates , Vinaigrette balsamique 🌱 Taboulé à la semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Carottes râpées au jus d'agrumes 🌱 Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Céleri rave râpé , Vinaigrette du chef 🌱 Champignons à la crème
<p>Jambon braisé Rôti de dinde</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Omelette nature 	<p>Brandade de colin MSC Saumonette MSC rôtie</p>
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Haricots verts à l'étuvé Macaronis BIO , Beurre 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Courgettes aux oignons 🌱 Pommes de terre rissolées 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Ratatouille du chef Purée de pommes de terre
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison BIO Yaourt aromatisé LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison BIO 🌱 Donut 🌱 Compote de pomme HVE 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Fruit de saison Crème dessert HVE et locale

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 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

























Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Concombre , Vinaigrette du chef Salade de haricots rouges au maïs 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette du chef Salade de haricots verts aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Carottes râpées à la vinaigrette
Sauté de porc Saucisse de volaille	Cordon bleu basquaise Boulettes au bœuf	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , sauce Dijonnaise Côte de porc grillée	Colin MSC pané Filet de cabillaud MSC
<ul style="list-style-type: none"> Carottes au persil plat Cœur de blé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Potatoes au paprika Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule BIO , Sauce tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Pot de glace à la vanille et au chocolat Fruit de saison BIO Compote de pomme BIO LOCALE 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ile flottante du chef Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Liégeois à la vanille du chef Pêches au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Fromage blanc local à la confiture Flan au caramel

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 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade fromagère , Vinaigrette du chef  Asperges aux herbes	 Mélange de crudité  Betteraves , Vinaigrette du chef	 Concombres sauce bulgare  Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	 Tomates au basilic , Vinaigrette du chef salade verte locale aux dés de mimolette , Vinaigrette du chef
Émincé de porc à la moutarde et au miel Steak haché de boeuf	 Nuggets végétariens	Saucisse locale Aiguillettes de poulet	Beignets de calamar Dos de lieu MSC
 Tomates à la provençale  Lentilles vertes BIO	 Frites  Piperade	 Semoule BIO  Courgettes BIO braisées , Vinaigrette du chef	 Carottes façon Vichy  Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison  Liégeois au chocolat du chef  Compote de pommes BIO Locales	Crème dessert HVE et locale  Fruit de saison BIO  Yaourt aux fruits LOCAL	 Flan pâtissier du chef sans pâte  Fruit de saison BIO Yaourt aromatisé LOCAL	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison Crème dessert HVE et locale

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 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Salade de maïs 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Salade de lentilles BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Pêche au thon Tomates mozzarellas, huile d'olive et basilic
Sauté de dinde , Sauce forestière Rôti de porc confit	Pilon de poulet rôti aux herbes , Sauce tahini au fromage blanc Rissollette de veau	Lasagne végétale et boeuf du chef Escalope de dinde	Paella au colin MSC et fruits de mer , sauce à l'aneth Filet de merlu MSC
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Boulgour BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Tomates rôties 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte locale , Vinaigrette du chef Tortis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes Riz jaune
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Fromage blanc local à la confiture Banane à la crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aux fruits LOCAL Fruit de saison Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Bâtonnet de glace au chocolat Pomme au four à la cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux pommes Assortiment de yaourt Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Menu EXOTIQUE Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pastèque Melon , Sauce au fromage blanc	Taboulé à la semoule BIO Carottes râpées à la vinaigrette	Salade exotique , Sauce Bulgare	Friand au fromage Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette du chef
Sauté de veau Escalope de dinde	Nuggets à la volaille , Sauce barbecue du chef Steak burger au veau	Blanc de poulet au curry et au lait de coco	Boulettes de blé façon thai
Cœur de blé BIO Carottes locales braisées	Frites Courgettes braisées	Riz créole Wok de légumes	Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Pot de glace à la vanille et au chocolat Fruit de saison	Fruit de saison BIO Liégeois au chocolat du chef Fraise	Panna cotta et compotée de mangue et ananas Fruit de saison BIO Banane rôtie créole	Fromage blanc BIO au muesli chocolat Fruit de saison Compote de pommes BIO Locales

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



College saint Joseph Tartas

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
 Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	 Carottes râpées au citron , Vinaigrette du chef	 Melon	
Rôti de porc confit , Sauce barbecue du chef	Cordon bleu du chef	 Pizza margharita	Sandwich jambon beurre
 Brocolis BIO à l'oignon  Tortis HVE	 Potatoes au paprika , Vinaigrette du chef  Petits pois et carottes	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Chips
Fromage	Fromage	Fromage	
Yaourt aromatisé LOCAL	 Bâtonnet de glace à la vanille  Fruit de saison BIO	Rose des sables  Fruit de saison BIO	Sachertorte  Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.