

College saint Joseph Tartas

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

 Melon  Betteraves , Vinaigrette du chef	 Concombre , Vinaigrette du chef  Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre	 Friand au fromage  Tomates , Vinaigrette du chef
Bolognaise boeuf et végétale	Cordon bleu de dinde Rôti de porc confit	Beignets de calamar Fricassée de colin MSC
Tortis BIO  Petits pois aux oignons	 Frites  Carottes braisées	 Courgettes braisées  Riz créole
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
 Pot de glace  Fruit de saison	 Tarte aux pommes du chef  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison BIO  Donut  Compote de pommes

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 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre

Mardi 8 Septembre

Jeudi 10 Septembre

Vendredi 11 Septembre

 Mousse de foie , Cornichons  Melon	 Taboulé (semoule HVE) , Vinaigrette du chef Radis , Beurre	 Pastèque  Céleri rave en rémoulade au curry	 Macédoine de légumes  Champignons aux herbes
Sauté de poulet Rissollette de veau	 Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Chipolatas locales Escalope de dinde	Nuggets au poisson Filet de colin MSC au citron , Sauce barbecue du chef
 Semoule HVE  Poivrons braisés	 Haricots beurre persillés  Boulgour BIO	Pommes noisettes  Brocolis aux oignons	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Coeur de blé
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
 Fruit de saison Fromage blanc fermier nature , Confiture de fraises  Pêches au sirop	 Yaourt aux fruits LOCAL  Fruit de saison BIO  Ile flottante du chef	 Quatre quart du chef  Fruit de saison BIO  Compote de pommes et banane du chef	 Fruit de saison Crème dessert LOCAL  Salade de fruits 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 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre

Mardi 15 Septembre

Jeudi 17 Septembre

Vendredi 18 Septembre

 Melon Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef	 Crêpe au fromage  Betteraves , Vinaigrette du chef	 Tomates mozzarella , Vinaigrette du chef  Carottes râpées	 Haricots beurre au persil , Vinaigrette du chef  Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Hachis parmentier Farce à ginette , Sauce blanche	Pilon de poulet rôti mariné Steak burger au veau	Boulettes à l'agneau Côte de porc grillée , Sauce à la crème	Colin MSC pané Paupiette de saumon , Sauce curry coco
 Purée de pommes de terre  Haricots verts à l'étuvé	 Ratatouille du chef  Frites	 Riz  Petits pois au jus	 Choux fleurs en gratin Tortis BIO
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Crème dessert HVE et locale  Fruit de saison BIO  Compote de pommes BIO Locales	 Fruit de saison  Banane à la crème anglaise  Poires au sirop	yaourt de brebis LOCAL  Fruit de saison  Flan au caramel	 Fruit de saison BIO  Yaourt aux fruits LOCAL Crème dessert HVE et locale

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 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre

Mardi 22 Septembre

Jeudi 24 Septembre

Vendredi 25 Septembre

 Rosette lyonnaise et cornichons   Salade coleslaw à l'indienne	 Pastèque  Salade de lentilles , Vinaigrette du chef	 Œuf dur mayonnaise  Champignons au tahini	 Tartine façon pizza margarita  Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef
Sauté de dinde , Sauce aigre douce Steak haché de boeuf	Jambon braisé Saucisse de volaille	 Nuggets végétariens	Paella au colin MSC , fruits de mer et riz BIO , Sauce crevettes Dos de lieu MSC
 Brocolis aux oignons  Semoule HVE	 Ratatouille du chef  Flageolets à l'ail	 Pommes de terre rissolées  Poivrons braisés	 Butternut rôtie  Riz jaune
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
 Fruit de saison BIO  Cône glacé  Ananas au sirop	 Ile flottante et crème anglaise  Fruit de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Cookie du chef  Fruit de saison  Fromage blanc local à la confiture	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison BIO Crème dessert au chocolat

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 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Repas d'automne

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
 Tomates , Vinaigrette du chef  Choux fleurs à l'échalote	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette du chef Salade verte aux dés de Gouda , Vinaigrette du chef	Crêpe aux champignons , Vinaigrette du chef	 Concombres sauce bulgare  Effiloché d'endives , Vinaigrette du chef
Sauté de porc , Sauce miel moutarde Rôti de dinde , Sauce gingembre citron	Pilon de poulet rôti aux herbes , Sauce forestière Rissollette de veau	Paupiette au veau  Sauce forestière	Brandade de colin MSC Fricassée de merlu MSC aux champignons , Jus lié viande
 Boulgour  Carottes aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Frites	 Piperade  Riz gourmand	 Écrasé de pommes de terre du chef  Chou fleur rôti à l'ail
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
 Fruit de saison  Yaourt aromatisé  Pomme au four à la cannelle	 Fruit de saison Liégeois à la vanille yaourt de brebis LOCAL	 Crêpe du chef , Sauce caramel  Fruit de saison  Compote de pommes du chef	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace au chocolat Fromage blanc fermier sucré

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 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre

Mardi 6 Octobre

Jeudi 8 Octobre

Vendredi 9 Octobre

 Betteraves , Vinaigrette du chef  Salade de haricots verts	 Taboulé (semoule HVE)  Salade de maïs et radis , Vinaigrette façon Maltaise	 Tomates au basilic , Vinaigrette du chef  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette du chef	 Saucisson à l'ail  Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
 Bolognaise à l'égréné végétal BIO , Jus de viande lié aux herbes	Bœuf façon bourguignon Escalope de dinde	Chipolatas locales Steak haché de boeuf	Colin MSC meunière Aile de raie aux câpres , Sauce crème
Tortis BIO  Tomates à la provençale	 Pommes de terre vapeur  Carottes BIO façon Vichy	 Brocolis à l'ail  Lentilles HVE	 Gratin d'épinard  Coeur de blé
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
 Fruit de saison BIO  Compote de pommes Liégeois à la vanille	 Pot de glace  Fruit de saison  Yaourt aux fruits LOCAL	Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison  Flan au caramel	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison BIO Yaourt aromatisé LOCAL

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 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

		Repas Italien	
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette du chef	Pâté de campagne , Cornichons  Salade d'endives au bleu	 Tomates mozzarella	 Soupe alphabets  Salade verte locale , Vinaigrette du chef
Cordon bleu du chef Côte de porc grillée	Boulettes au bœuf Merguez Locale	Lasagne végétale et boeuf du chef , Sauce tomate	Colin MSC pané , sauce à l'aneth Brochette de poisson MSC pané
 Potatoes au paprika  Petits pois aux oignons	 Semoule BIO  Légumes couscous d'Hiver	 Achards de poivrons	 Haricots verts à l'étuvé  Riz
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
yaourt de brebis LOCAL  Fruit de saison BIO  Ananas au sirop	 Fruit de saison  Banane à la crème anglaise  Pêche rôtie et spéculoos	Tiramisu express du chef  Fruit de saison  Panna cotta du chef au coulis de mangue	 Fruit de saison BIO  Crème dessert au chocolat du chef  Compote de pommes BIO Locales

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.