

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Melon charentais	Salade verte à l'emmental Tomates , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw à l'Indienne Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Chipolata grillée au thym Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Tarte au fromage	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Steak haché de boeuf	Filet de colin MSC au citron Poisson MSC pané
Petits pois aux oignons Torsades	Courgettes braisées Riz créole	Carottes braisées Frites	Boulgour Tomates provençale
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert Bio Fromage blanc nature Fruit de saison	Compote de pommes du chef Donut Fruit de saison	Fruit de saison Salade de fruits Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Liégeois vanille du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Concombres Radis rose	Céleri rémoulade au curry Pastèque	Champignon à la Grecque Crêpe au fromage
Merguez Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande Steak burger au veau	Escalope de dinde Jambon braisé	Brandade de <b>colin MSC</b> Colombo de <b>colin MSC</b>
Ratatouille Semoule	Haricots beurre persillés Riz pilaf	Brocolis aux oignons Coquillettes	Coeur de blé Poêlée de courgettes et d'aubergines
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Ananas au sirop Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison	Compote de pommes et banane du chef Fruit de saison Ile flottante du chef	Crème dessert pralinée Fruit de saison Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Betteraves rouges Œuf dur mayonnaise	Radis rose Saucisson sec	<b>Carottes HVE à l'orientale</b> Tomates , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Haricots beurre au persil
Tarte à la provençale	Côte de porc grillée Pilons de poulet rôtis marinés	Rôti de dinde Sauté de bœuf à l'Indienne	Calamars à la Romaine Cubes de poissons à la provençale
Boulgour Haricots verts a l'étuvés	Ratatouille Riz pilaf	chou fleur rôti au four Pommes de terre vapeur	Coquillettes Courgettes braisées
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert vanille Fruit de saison Mousse au chocolat	Compote de fruits du chef Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison	Flan pâtissier Fruit de saison Salade de fruits frais	Abricots au sirop Crème dessert caramel Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

### MENU D'AUTOMNE

Lundi 23 Septembre

Mardi 24 Septembre

Jeudi 26 Septembre

Vendredi 27 Septembre

Salade d'endives au bleu  
Velouté de butternut

Melon charentais  
Salade de lentilles , Vinaigrette

Macédoine mayonnaise  
Pastèque

**Chiffonnade de salade verte et  
croûtons , Vinaigrette  
Toast au chèvre**

Escalope de dinde  
Paupiette au veau

Boulettes au Boeuf  
Merguez

Aiguillettes de poulet  
Hachis Parmentier du chef

Beignets au poisson  
**Fricassée de poisson MSC** gratiné

Champignons en persillade  
Riz Madras

Semoule , Sauce tomate au thym  
Épinards à la crème

Salade verte  
Purée de pommes de terre

Haricots beurre persillés  
Torsades

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Assortiments de fromages

Fromage blanc nature

Crumble de fruits  
Fruit de saison  
Panna cotta aux framboises

Compote de pommes  
Compote pomme fraise  
Fruit de saison

Fruit de saison  
Liégeois vanille  
Yaourt aromatisé

Crème dessert chocolat  
Fruit de saison  
Salade de fruits



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Chou-fleur aux échalotes Tomates , Vinaigrette	Salade piémontaise Taboulé	Betteraves au maïs Salade composée du jour	Carottes râpées , Vinaigrette Endives aux noix
Aiguillettes de poulet , Aiguillette de poulet Sauté de bœuf à la Provençale	Rôti de dinde , Sauce forestière Steak haché de boeuf	Pâtes papillons Sauce aux 3 fromages	<b>Brochette de poissons</b> Paella au <b>colin MSC</b> et fruits de mer
Carottes aux oignons Pommes de terre vapeur	Boullgour Haricots verts a l'étuvés	Coquillettes Julienne de légumes à l'huile d'olive	Riz pilaf Tomates provençale
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Fromage blanc nature	Assortiments de fromages
Fromage blanc au miel Fruit de saison Liégeois vanille du chef	<b>Crème dessert Bio</b> Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef	Clafoutis aux poires Compote de pommes du chef Fruit de saison	Bâtonnet de glace Fromage blanc à la confiture Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

### Menu ITALIEN

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Radis rose , Beurre Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Tomates mozzarella	Céleri rémoulade Friand au fromage	Carottes râpées Pêche au thon
Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes Rôti de porc	Pizza reine	Bolognaise végétarienne et <b>parmesan AOP</b>	<b>Fricassée de poisson MSC</b> <b>Poisson MSC meunière</b>
Frites Piperade	Salade verte	Carottes façon Vichy Tortis	<b>Cœur de blé Bio</b> Poivrons grillés à l'huile d'olive
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Compote de pommes du chef Fruit de saison Liégeois vanille du chef	Fruit de saison Tiramisu express du chef	Flan caramel Fruit de saison Mousse chocolat	Fromage blanc à la compote Fruit de saison Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette Salade composée du jour	<b>Betteraves Bio</b> au maïs Pâté de campagne	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa Haricots verts à l'ail	Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette <b>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</b>
Boulettes à l'agneau Cordon bleu de dinde	Aiguillettes de poulet Sauté de bœuf façon grand mère	Lasagnes Bolognaise Steak burger au veau	<b>Poisson MSC</b> pané <b>Filet de colin MSC à la Bordelaise</b>
Légumes tajine Semoule	Boulgour Potirons rôtis	Brunoise de légumes Coquillettes	Purée de pommes de terre <b>Épinards à la béchamel</b>
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Banane au chocolat et à l'amande Fruit de saison Yaourt aromatisé	Pêche rôtie et spéculos Fromage blanc aux spéculoos Fruit de saison	Compote de poires Fruit de saison Liégeois vanille du chef	Fruit de saison Litchi au sirop Tarte aux pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

