

# Midi - College saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre

Mardi 5 Novembre

Jeudi 7 Novembre

Vendredi 8 Novembre

Betteraves rouges , Vinaigrette Endives aux pommes , Vinaigrette	Friand au fromage Carottes râpées à la vinaigrette	Soupe alphabets Coleslaw	Macédoine de légumes à la vinaigrette <b>Surimi MSC</b> mayonnaise
Sauce Carbonara Pasta party Bolognaise	Omelette	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Chipolatas aux herbes	Calamars à la romaine Filet de <b>merlu MSC</b>
Macaronis Petits pois au jus	Pommes de terre rissolées Butternut rôtie	Carottes braisées Écrasé de pommes de terre du chef	Fondue de poireaux à la crème Boullgour
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Compote de pommes du chef <b>Crème dessert LOCALE BIO</b> Fruit de saison	Donut Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de fruits du chef <b>Yaourt aromatisé LOCAL</b> Fruit de saison	Liégeois vanille du chef <b>Crème dessert LOCALE BIO</b> Fruit de saison

# Midi - College saint Joseph Tartas

## Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre

Jeudi 14 Novembre

Vendredi 15 Novembre

Mousse de foie , Cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons	Velouté de potiron Salade de thon au maïs	Crêpe au fromage Taboulé
Sauté de poulet Rôti de porc BBC	Parmentier végétal	Nuggets au poisson Colombo de colin MSC
Haricots beurre persillés Riz pilaf	Mélange de salades , Vinaigrette Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées Brocolis
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Ile flottante du chef Fromage blanc au miel Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef Liégeois au chocolat du chef Fruit de saison	Crème dessert LOCALE BIO Salade de fruits du chef Fruit de saison

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre

<b>Œuf dur mayonnaise</b> Salade verte à l'emmental	Saucisson sec Saucisson à l'ail	Carottes râpées à la vinaigrette Betteraves rouges	Salade d'haricots verts aux échalotes Choux fleurs mimosa
Tortellinis au fromage	<b>Bœuf BBC</b> façon bourguignon Rôti de dinde	Boulettes à l'agneau Côte de porc grillée	Brandade de <b>colin MSC</b> Filet de <b>hoki MSC</b>
Rata de légumes Hivernale du chef	Pommes de terre vapeur Légumes du bourguignon	Semoule Légumes couscous	Purée de pommes de terre Panais rôtis
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Mousse au chocolat du chef Poires au sirop Fruit de saison	Coupe de banane à la crème anglaise Pêche rôtie et spéculos Fruit de saison	Compote de pommes Fromage blanc au coulis de fruits rouges <b>Fruit HVE</b> de saison (Hiver)	<b>Crème dessert LOCALE BIO</b> Yaourt aux fruits Fruit de saison

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

## Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

### MENU MEXICAIN

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et curry Pamplemousse	Wrap au thon et à l'avocat Salade mexicaine	Chiffonnade de salade verte et croûtons Betteraves rouges , Vinaigrette	Soupe à la tomate Carottes râpées
Steak burger au veau Jambon braisé	Sauté de poulet à la mexicaine	Saucisse de Toulouse Escalope de dinde	Colin MSC pané Colin à la provençale
Coquillettes Navets braisés glacés	Frites Poivrons grillés à l'huile d'olive	Lentilles vertes Carottes cuites	Riz pilaf Épinards à la béchamel
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fromage blanc au miel Salade de fruits Fruit de saison	Churros aux coulis de chocolat du chef crème caramel à la mexicaine Fruit de saison	Yaourt aromatisé LOCAL Ananas au sirop Fruit de saison	Éclair au chocolat Yaourt nature sucré Fruit de saison

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

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

Lundi 2 Décembre

Mardi 3 Décembre

Jeudi 5 Décembre

Vendredi 6 Décembre

Taboulé d'Hiver Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Coleslaw purple Chiffonnade de batavia au maïs	Céleri rave en rémoulade au curry Champignons à la crème	Toast au chèvre Macédoine de légumes à la vinaigrette
Tartiflette ( <b>reblochon AOP</b> ) Aiguillettes de poulet	Sauté de veau Escalope de porc	Tarte à la provençale Tarte aux fromages	Beignets au <b>colin MSC</b> Brochette de <b>colin MSC</b>
Pommes de terre vapeur Salade verte , Vinaigrette	Carottes aux oignons jaunes Coeur de blé	Tortis Julienne de légumes à l'huile d'olive	Petits pois aux oignons Pommes noisettes
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Liégeois vanille du chef Fromage blanc nature Fruit de saison	Tarte aux pommes Compote de fruits rouges du chef Fruit de saison	Flan nappé caramel Mousse chocolat Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture Crumble aux poires Fruit de saison

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

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

Lundi 9 Décembre

Mardi 10 Décembre

Jeudi 12 Décembre

Vendredi 13 Décembre

Potage de légumes Salade verte à l'emmental	Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> Betteraves au maïs	Salade d'haricots verts aux échalotes Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Salade fromagère Pâté de campagne
Jambon braisé Escalope Milanaise	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Steak haché de boeuf	Boulettes au bœuf Rôti de porc	Paella au <b>colin MSC</b> et fruits de mer Colombo de <b>colin MSC</b>
Rata de légumes Hivernale du chef Purée de pommes de terre	Frites Choux-fleurs rôti au four	Brocolis à l'ail Semoule	Riz Madras Poivrons braisés
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert chocolat Fromage blanc au miel Fruit de saison	Poires au sirop Crème vanille et Oréo Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise Flan nappé caramel Fruit de saison	Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé Fruit de saison

# Midi - Collège saint Joseph Tartas

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

### MENU NOEL

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette	Carottes râpées Céleri rave aux pommes , Vinaigrette	Velouté au potiron et marrons Salade composée du jour	Bouchée au jambon et champignons Salade verte
Gratin de pâtes, petits pois et béchamel fromagère Sauce au bleu	Sauté de bœuf à la moutarde Escalope de dinde	Cordon bleu de dinde Côte de porc grillée	Suprême de poulet Sauce Carbonade
Macaronis Carottes façon Vichy	Haricots verts à l'ail Boullgour	Petits pois aux oignons Blé nature	Pomme duchesse Jardinière de légumes
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fromage blanc sucré Pomme rôtie aux spéculoos Fruit de saison	Compote de pommes Coupe de banane à la crème anglaise Fruit de saison	Liégeois au chocolat du chef <b>Yaourt aromatisé LOCAL</b> Fruit de saison	Bûche de Noël aux 3 chocolats <b>Fruit HVE</b> de saison (Hiver)