

PORTAGE VILLE DE TERGNIER

Semaine du 04 au 10 septembre 2023



Local



Bio



Labellisé

** les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement*

salubre

Lundi 04

Ste Rosalie

BETTERAVE VINAIGRETTE
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
TORTIS BIO/PETITS POIS AUX OIGNONS
BRIE
YAOURT AROMATISÉ

Mardi 05

Ste Raïssa

FRIAND AU FROMAGE
OMELETTE NATURE
RIZ BIO CREOLE / COURGETTES BRAISÉES
TOMME NOIRE
COMPOTE

Mercredi 06

St Bertrand

CÉLERI RÉMOULADE
FILET DE HOKI
SEMOULE BIO / HARICOTS VERTS À L'AIL
BÛCHE MI CHÈVRE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 07

Ste Reine

CONCOMBRES VINAIGRETTE
MACARONIS BIO AU JAMBON
CAROTTES BRAISÉES
MIMOLETTE
TARTE À LA RHUBARBE MAISON

Vendredi 08

Nativité N.-D.

SALADE DE RIZ ET POIVRONS
SAUCISSE DE TOULOUSE
BOULGOUR / TOMATES A LA PROVENCALE
CHANTENEIGE
LIÉGEOIS VANILLE

Samedi 09

St Alain

SALADE DE CERVELAS
BURGER DE VEAU TOMATE
GRATIN DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE
BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Dimanche 10

Ste Inès

PÂTÉ EN CROÛTE
OSSO BUCCO DE DINDE
POÉLÉE CAMPAGNARDE
ROUY
PÂTISSERIE

PORTAGE VILLE DE TERGNIER

Semaine du 11 au 17 septembre 2023



Local



Bio



Labellisé

* les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Midi

Lundi 11

St Adelphe

SALADE DE HARICOTS ROUGES

COLIN MSC

SEMOULE BIO / COURGETTES BRAISÉES

GOUDA

FRUIT DE SAISON

Mardi 12

St Apollinaire

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS

RÔTI DE PORC *saveur en or* AU JUS

RIZ /HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

EMMENTAL

ILE FLOTTANTE

Mercredi 13

St Aimé

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

PALERON CONFIT

POMMES BOULANGÈRES / EPINARDS A LA CREME

CAMEMBERT

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Jeudi 14

La Ste Croix

PASTÈQUE

CARBONARA

TORTIS BIO / BROCOLIS AUX OIGNONS

ST PAULIN

CAKE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Vendredi 15

St Roland

RADIS BEURRE

JAMBALAYA

(AU RIZ BIO)

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON

Samedi 16

Ste Edith

SALADE DE CHOU BLANC

SAUCISSE DE TOULOUSE

LENTILLES / CAROTTES

BRIE

VELOUTÉ FRUIT

Dimanche 17

St Renaud

TARTE À L'OIGNON

RÔTI DE BOEUF AU JUS

POMMES DE TERRE SAUTÉES / HARICOTS VERTS

MAROILLES

PÂTISSERIE

savourneux

épice

équilibré

PORTAGE VILLE DE TERGNIER

Semaine du 18 au 24 septembre 2023



Local



Bio



Labellisé

* les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

faroueux

Lundi 18

Ste Nadège

Midi

MELON

OMELETTE

EPINARDS A LA CREME

TOMME BLANCHE

POT DE GLACE

Mardi 19

Ste Emilie

SAUCISSON À L'AIL

PILON DE POULET RÔTI MARINÉ

BOULGOUR BIO / RATATOUILLE

TOMME NOIRE

FRUIT DE SAISON

Mercredi 20

St Davy

COLESLAW

PAELLA MAISON

RIZ BIO / PETITS LÉGUMES

CANTADOU

FROMAGE BLANC SUCRÉ

Jeudi 21

St Matthieu

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

SAUCISSE DE STRASBOURG

POMMES RISSOLÉES / SALADE VERTE

BRIE

QUATRE QUARTS MAISON

Vendredi 22

Ste Candide

OEUIF DUR MAYONNAISE

CARBONARA DE POISSON

COQUILLETES BIO / BRUNOISE

VACHE PICON

FRUIT DE SAISON

Samedi 23

St Constant

TOMATE VINAIGRETTE

ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME

SEMOULE / RATATOUILLE

ROUY

YAOURT NATURE SUCRÉ

Dimanche 24

St Thècle

FEUILLETÉ FROMAGE

CUISSE DE CANETTE À L'ORANGE

NAVETS / POMMES DE TERRE NOISETTES

BÛCHE MÉLANGÉE

PÂTISSERIE

*API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT*

PORTAGE VILLE DE TERGNIER

Semaine du 25 septembre au 1er octobre 2023



Local



Bio



Labellisé

** les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement*

Midi

Lundi 25

St Hermann

BETTERAVE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE LOCAL TOMATES

SEMOULE BIO / PETITS POIS AUX OIGNONS
CANTAL
FRUIT DE SAISON

Mardi 26

St Damien

MACEDOINE DE LEGUMES
STEAK HACHÉ

GRATIN DE PÂTES
MIMOLETTE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mercredi 27

St Vincent

CHARCUTERIE
FILET DE POISSON
POÉLÉE DE LÉGUMES
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Jeudi 28

St Venceslas

DUO DE HARICOTS
JAMBON BLANC
POMMES DE TERRE RISSOLÉES / BROCOLI
EMMENTAL
GÂTEAU AU YAOURT MAISON

Vendredi 29

St Michel

CRÊPE AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU
RIZ PILAF BIO / JULIENNE DE LÉGUMES
VACHE QUI RIT
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

Samedi 30

St Jérôme

SALADE DE COEUR DE PALMIER
ROGNONS SAUCE MADÈRE
POÉLÉE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE
BRIE
COMPOTE DE POMMES

Dimanche 01

Ste Thérèse

POMELOS AUX CREVETTES
RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX
PURÉE / CAROTTES
MAROILLES
PÂTISSERIE

salubre

épice

équilibré

PORTAGE VILLE DE TERGNIER

Semaine du 02 au 08 octobre 2023



Local



Bio



Labellisé

* les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Midi

Lundi 02

St Léger

TOMATES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF saveur en or AUX POIVRONS
RIZ BIO / POÊLÉE DE LÉGUMES
TOMME GRISE
FRUIT DE SAISON

Mardi 03

St Gérard

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
VIENNOISE DE DINDE
POMMES RISSOLÉES / BRUNOISE DE LÉGUMES
MIMOLETTE
YAOURT NATURE SUCRE

Mercredi 04

St Capucin

SALADE DE BLÉ AU MAÏS
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE
MORBIER
ILE FLOTTANTE

Jeudi 05

Ste Fleur

CÉLÉRI AUX POMMES
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES/JAMBON
COQUILLETES BIO
COULOMMIERS
CLAFOUTIS POIRES MAISON

Vendredi 06

St Bruno

FRIAND AU FROMAGE
POISSON PANÉ
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE / TOMATE A LA PROVENCALE
BÛCHETTE MÉLANGÉE
FRUIT DE SAISON

Samedi 07

St Serge

RADIS BLANC RÂPÉ
CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE
FLAGEOLETS / CAROTTES
BLEU
RIZ AU LAIT

Dimanche 08

Ste Pélagie

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
RÔTI DE DINDE AUX OLIVES
POMMES DE TERRE RISSOLÉES / BROCOLIS
DUNE DU PILAT
PÂTISSERIE



Local



Bio



Labellisé

* les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Midi

Lundi 09

St Denis

SALADE DE PERLES AU SURIMI
CROQ'JAMBON (délicieusement bas carbone)

SEMOULE BIO/PIPERADE

BRIE

FRUIT DE SAISON

Mardi 10

St Ghislain

RADIS ROSE ET BEURRE

SAUCISSE saveur en or - (délicieusement bas carbone)

RIZ BIO/BRUNOISE DE LÉGUMES

EDAM

POT DE GLACE

Mercredi 11

St Firmin

BETTERAVES ROUGES

CHOUROUTE

CHOU / POMMES DE TERRE

SAINT PAULIN

SEMOULE AU LAIT

Jeudi 12

St Wilfried

SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS

OMELETTE AU FROMAGE (délicieusement bas carbone)

TORTIS BIO COULEUR/BROCOLIS

TOMME NOIRE

CAKE AUX POMMES HVE

Vendredi 13

St Géraud

OEUF DUR MIMOSA

FILET DE LIEU (délicieusement bas carbone)

POMMES DE TERRE/POÊLÉE CAMPAGNARDE

YAOURT SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS

Samedi 14

St Juste

RILLETES CORNICHONS

ENDIVES AU JAMBON

POMMES DE TERRE

FROMAGE AIL & FINES HERBES

FRUIT DE SAISON

Dimanche 15

Ste Thérèse d'Avila

ASPERGES VINAIGRETTE

POT AU FEU

POIREAUX/NAVETS/CAROTTES/POMMES DE TERRE

TOMME GRISE

PÂTISSERIE

faroucheux

épice

équilibré

PORTAGE VILLE DE TERGNIER

Semaine du 16 au 22 octobre 2023



Local



Bio



Labellisé

* les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement

Midi

Lundi 16

Ste Edwige

SALADE CROUTON ET FROMAGE
TAJINE DE PORC
ET SES LÉGUMES / SEMOULE
BÛCHE MI-CHÈVRE
BANANE AU CHOCOLAT

Mardi 17

St Baudouin

CAROTTES RAPEES
SAUTÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
PENNE BIO / COURGETTES BRAISÉES
MAROILLES
FLAN CAMEL

Mercredi 18

St Luc

CÉLERI VINAIGRETTE
FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
RIZ BIO / CAROTTES FAÇON VICHY
GOUDA
YAOURT AU FRUIT

Jeudi 19

St René

OEUF DUR MAYO
BOLOGNAISE
AUX PÂTES BIO
CHANTENEIGE
CAKE

Vendredi 20

Ste Adeline

SALADE COMPOSÉE
CHIPOLATAS
POMMES DE TERRE SAUTÉES
FOURNOL
ENTREMET

Samedi 21

Ste Céline

DUO DE CHOU
POULET RÔTI AU THYM
POMMES DE TERRE RISSOLÉES
BRIE
FROMAGE BLANC

Dimanche 22

Ste Elodie

TARTE AUX POIREAUX
BOUDIN BLANC
DUO DE PURÉE
CANTAL
PÂTISSERIE

faroucheux

épice

équilibré