



lundi 01 juin 2026 au dimanche 07 juin 2026

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
MIDI	Carottes et courgettes  râpées façon coleslaw ***	Salade de pommes de terre aux harengs ***	Tarte aux fromages emmental et mozzarella ***	Pâté en croûte et cornichon ***	Roulé à la parisienne (macédoine et jambon blanc ) ***
	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Cervelas à l'alsacienne	Saucisse fumée	Tomate farcie	Saumonette sauce bretonne
	Fusillis	Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes et flageolets	Riz et sauce tomate	Purée aux 3 légumes (carottes, navets, céleri)
	Cordiale de légumes ***	Haricots verts persillés ***	***	***	***
	Brie ***	Mimolette ***	Fromage frais Rondelé	Tomme noire ***	Pont l'Evêque
Purée de pomme	Mousse fromage blanc au coulis de fruits rouges	Crème amande griottes	Salade de fruits frais	Yaourt fermier nature au  sucre de canne	

- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

# Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 08 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
MIDI	Céleri rémoulade ***	Feuilleté au chèvre et oignons caramélisés ***	Carottes râpées en vinaigrette ***	Mortadelle et cornichon ***	Champignons à la grecque ***
	Sauté de dinde  sauce barbecue	Rôti de bœuf  et sauce chasseur	Merguez, chipolatas et poitrine de porc	Merlu  sauce crème aux herbes	Boudin noir aux  pommes
	Riz	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Frites	Pommes de terre grenailles rôties au romarin	Purée de pomme de terre
	Courgettes persillées ***	***	Salade verte en vinaigrette ***	Petits pois ***	***
	Camembert ***	Yaourt nature ***	Gouda ***	Fromage fondu Croc'lait	Bûchette lait de mélange ***
Crème dessert saveur vanille	Crumble fraise rhubarbe	Coupe glacée café liégeois	Pastèque	Tarte au sucre	

- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

# Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 15 juin 2026 au dimanche 21 juin 2026

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
MIDI	Œuf dur mayonnaise ***	Salade de haricots beurre à l'échalote ***	Cervelas à l'échalote en vinaigrette ***	Tomate antiboise (thon, macédoine, mayonnaise) ***	Concombres khira raïta (fromage blanc, coriandre, cumin, épices chili) ***
	Aiguillettes de poulet sauce à l'orientale 0	Parmentier de colin d'Alaska	Boulettes de mouton et bœuf sauce au thym	Saucisse fumée	Sauté de veau sauce poivrade
	Semoule		Carottes, navets et pommes de terre	Lentilles mijotées	Pâtes fusillis
	Légumes tajine ***	Salade verte en vinaigrette ***	***	Courgettes à la provençale ***	Ratatouille ***
	Edam ***	Saint Paulin ***	Tomme blanche ***	Mimolette ***	Saint Nectaire
	Entremets flan saveur pistache	Crumble pomme banane mangue coco	Melon charentais	Panna cotta et coulis de fraise	Mousse pâte à tartiner noisette










- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 22 juin 2026 au dimanche 28 juin 2026

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
MIDI	Taboulé (semoule  ) ***	Céleri râpé au fromage blanc curry et raisins secs ***	 Betteraves rouges mimosa en vinaigrette ***	Museau vinaigrette ***	 Carottes et courgettes râpées façon coleslaw ***
	Rognons sauce madère	Crêpinette sauce forestière	 Filet de colin d'Alaska sauce citron	Lasagnes aux légumes du soleil ( <i>pâtes, béchamel, tomate, emmental, fromage de brebis, courgettes, légumes ratatouille</i> ) 	Sauté de bœuf  sauce gardiane (tomate, orange, vinaigre balsamique)
	Purée de carotte  ***	Pennes semi-complets 	Riz 	Salade verte en vinaigrette ***	Pommes de terre rissolées/Frites Petits pois ***
	Fromage frais Rondelé  ***	Tomates provençales ***	Haricots verts persillés ***	 Yaourt nature ***	Pont l'Evêque  ***
	Fromage blanc et brisures d'Oreo	Gouda ***	Saint Paulin ***	Chou mousseline café	Crème aux œufs

-  Viande charolaise
-  Produit décongelé
-  Certification environnementale de niv.2
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Haute valeur environnementale
-  Issu du commerce équitable
-  Produit local
-  Indication géographique protégée
-  Label rouge
-  Œufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 29 juin 2026 au dimanche 05 juillet 2026

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
MIDI	Saucisson à l'ail et cornichon ***	Salade de pommes de terre aux harengs ***	Surimi mayonnaise ***	Carottes râpées en vinaigrette ***	Concombres crème et persil ***
	Escalope de dinde  sauce champignons et crème	Merlu  sauce basilic	Moussaka au bœuf (bolognaise de bœuf ,  aubergines, béchamel, emmental)	Andouillette sauce moutarde à l'ancienne	Poulet rôti  sauce tomate et origan
	Riz	Gratin de chou-fleur et pommes de terre		Pommes de terre rissolées/Frites	Pâtes coquillettes
	Epinards			Salade verte en vinaigrette ***	Haricots beurre persillés ***
	Cantal	Camembert ***	Emmental ***	Tomme grise ***	Edam
	Compote de fruits (pomme, poire, abricot, pêche) allégée en sucre	Fruit de saison	Tartelette bourdaloue	Mousse fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt fermier nature au  sucre de canne

- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.