



lundi 01 juin 2026 au dimanche 07 juin 2026

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
MIDI	<p>Carottes et courgettes </p> <p>râpées façon coleslaw</p> <p>***</p>	<p>Salade de pommes de terre aux harengs</p> <p>***</p>	<p>Tarte aux fromages emmental et mozzarella</p> <p>***</p>	<p>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>***</p>	<p>Roulé à la parisienne (macédoine et jambon blanc)</p> <p>***</p>	<p>Pizza tomate, mozzarella et emmental</p> <p>***</p>	<p>Assiette de charcuteries et cornichon</p> <p>***</p>
	<p>Paupiette de saumon sauce crème aneth</p>	<p>Cervelas à l'alsacienne</p>	<p>Saucisse fumée</p>	<p>Tomate farcie</p>	<p>Saumonette sauce bretonne </p>	<p>Escalope de dinde sauce curry</p>	<p>Bœuf bourguignon</p>
	<p>Fusillis </p>	<p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Jardinière de légumes et flageolets</p>	<p> Riz et sauce tomate</p>	<p>Purée aux 3 légumes (carottes, navets, céleri)</p>	<p>Coquillettes </p>	<p>Pommes de terre vapeur</p>
	<p>Cordiale de légumes</p> <p>***</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	<p>Crumble d'aubergines</p> <p>***</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>***</p>
	<p>Brie</p> <p>***</p>	<p>Mimolette</p> <p>***</p>	<p>Fromage frais Rondelé </p> <p>***</p>	<p>Tomme noire</p> <p>***</p>	<p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>***</p>	<p>Saint Nectaire </p> <p>***</p>
	<p>Purée de pomme</p>	<p>Mousse fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Crème amande griottes</p>	<p>Salade de fruits frais</p>	<p>Yaourt fermier nature au sucre de canne </p>	<p>Entremets saveur citron</p>	<p>Clafoutis à l'abricot</p>

- 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 08 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
MIDI	Céleri rémoulade ***	Feuilleté au chèvre et oignons caramélisés ***	Carottes râpées en vinaigrette ***	Mortadelle et cornichon ***	Champignons à la grecque ***	Salade de tomates en vinaigrette ***	Pêche au thon ***
	Sauté de dinde sauce barbecue	Rôti de bœuf et sauce chasseur	Saucisse de Toulouse	Merlu sauce crème aux herbes	Boudin noir aux pommes	Macaronis semi-complets sauce au canard façon bolognaise	Poivron farci
	Riz	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre grenailles rôties au romarin	Purée de pomme de terre		Pommes de terre façon lyonnaise
	Courgettes persillées ***	***	Tomates provençales ***	Petits pois ***	***	***	***
	Camembert ***	Yaourt nature ***	Gouda ***	Fromage fondu Croc'lait ***	Bûchette lait de mélange ***	Emmental ***	Munster ***
Crème dessert saveur vanille	Crumble fraise rhubarbe	Petit pot de crème saveur café	Pastèque	Tarte au sucre	Fromage blanc façon straciatella	Tarte fine aux pommes	

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 portage à domicile



lundi 15 juin 2026 au dimanche 21 juin 2026

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
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) ***	Salade de pommes de terre sauce ravigote ***	Fête des pères / Eté Mousse de foie et cornichon ***
	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	Rôti de porc sauce aux épices colombo et lait de coco	Cuisse de canette sauce thym miel citron
	Semoule		Carottes, navets et pommes de terre	Lentilles mijotées	Pâtes fusillis	Riz	Pommes de terre noisette
	Légumes tajine ***	Salade verte en vinaigrette ***		Courgettes à la provençale ***	Ratatouille ***	Brocolis persillés ***	Haricots plats à l'ail ***
	Edam ***	Saint Paulin ***	Tomme blanche ***	Mimolette ***	Saint Nectaire	Fromage Petit moulé nature ***	Carré ***
Entremets flan saveur pistache	Crumble pomme banane mangue coco	Melon charentais	Panna cotta et coulis de fraise	Mousse pâte à tartiner noisette	Fruit de saison	Tarte clafoutis abricot	










- 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 22 juin 2026 au dimanche 28 juin 2026

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
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 ***	Tarte aux fromages emmental et mozzarella ***	Macédoine au saumon et mayonnaise ***
	Rognons sauce mère	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)	Côte de porc  sauce charcutière	Rôti de dinde  sauce moutarde
	Purée de carotte  ***	Pennes semi-complets  Tomates provençales ***	Riz  Haricots verts persillés ***	Salade verte en vinaigrette ***	Pommes de terre rissolées/Frites Petits pois ***	Haricots blancs à la tomate Julienne de légumes ***	Gratin de pommes de terre façon dauphinois  Courgettes à l'ail ***
	Fromage frais Rondelé  ***	Gouda ***	Saint Paulin ***	 Yaourt nature ***	Pont l'Evêque  ***	Tomme noire ***	Bleu ***
	Fromage blanc et brisures d'Oreo	Melon charentais	Crème dessert chocolat et chantilly façon liégeois	Chou mousseline café	Crème aux œufs	Pastèque	Tarte aux griottes

-  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
-  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	samedi 04	dimanche 05
MIDI	Saucisson à l'ail et cornichon ***	Salade de pommes de terre aux harengs ***	Surimi mayonnaise ***	Carottes râpées en vinaigrette ***	Concombres crème et persil ***	Salade de pommes de terre strasbourgeoise ***	Salade verte aux gésiers croûtons et vinaigrette ***
	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	Tomate farcie	Carbonade de bœuf (bœuf)
	Riz	Gratin de chou-fleur et pommes de terre		Pommes de terre rissolées/Frites	Pâtes coquillettes	Riz et sauce tomate	Purée de pomme de terre
	Epinards ***			Salade verte en vinaigrette ***	Haricots beurre persillés ***		Carottes persillées ***
	Cantal ***	Camembert ***	Emmental ***	Tomme grise ***	Edam ***	Fromage fondu carré ***	Saint Nectaire ***
	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	Duo de melon charentais et pastèque	Far breton aux pruneaux

- 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.