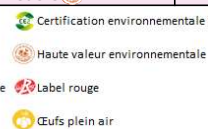
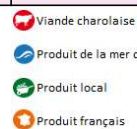


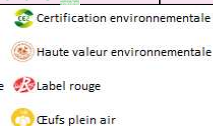
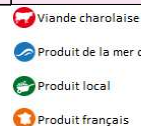
lundi 31 août au vendredi 11 septembre 2026

SCOLAIRE	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
		 Betteraves rouges en vinaigrette ***  Pennes semi-complètes sauce à l'égrené végétal et tomate façon bolognaise  ***  Fromage fondu Vache qui rit *** Compote pomme pêche allégée en sucre 	Céleri râpé sauce cocktail *** Fajitas (bœuf , haricots rouges,  carottes, tomate, poivrons, maïs),  salade verte, sauce végétale (yaourt brassé coco, épices kebab, menthe) *** Mimolette *** Petit pot de glace vanille fraise Yaourt nature sucré  Croissant Jus d'orange	Repas de la rentrée  Pastèque  *** Nuggets de poulet et ketchup  Pommes de terre rissolées  Haricots verts à l'ail *** Maroilles  *** Cake au chocolat 	Crêpe à l'emmental *** Jambon blanc  Nuggets de blé Purée de carottes  *** Yaourt nature fermier au sucre de canne   *** Fruit de saison
SCOLAIRE	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
	Concombre à la crème et persil ***  Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pommes de terre persillées  Epinards à la béchamel *** Petit fromage blanc aux fruits *** Fruit de saison	 Carottes râpées en vinaigrette *** Lasagnes aux légumes du soleil (béchamel, tomate,  emmental, fromage de brebis, courgettes, légumes ratatouille)  *** Saint Paulin *** Crème dessert saveur vanille 	Tomate concassée et maïs façon sauce salsa et chips de maïs ***  Aiguillettes de poulet sauce champignons crème Purée de pois cassés Julienne de légumes *** Edam *** Fruit de saison Lait  Gaufre sucrée Compote de pomme allégée en sucre 	Rillettes au thon  ***  Sauté de porc sauce tomate et origan Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate et origan  Semoule Brocolis persillés *** Brie *** Fruit de saison	Melon type charentais *** Chili con carne (riz   bœuf  *** Fromage frais Rondelé  *** Beignet aux pommes 



lundi 14 septembre au vendredi 25 septembre 2026

SCOLAIRE	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
	Pastèque ***  Nuggets crispidor à l'emmental  Coquillettes  Chou-fleur à la béchamel *** Pont l'Evêque  *** Compote de pomme allégée en sucre	 Betteraves rouges en vinaigrette ***  Rôti de bœuf et sauce ketchup Pommes de terre quartier avec (potatoes) Haricots beurre à l'ail ***  Yaourt nature sucré *** Fruit de saison	Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote *** Saucisse chipolatas <i>Saucisse végétale au pois</i> Lentilles mijotées aux petits légumes *** Tomme blanche *** Bâtonnet de crème glacée vanille enrobé chocolat noisette Yaourt à boire abricot  Gâteau fourré chocolat Jus de pomme	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette ***  Sauté de dinde sauce blanquette  Riz  Carottes au persil *** Gouda *** Cake aux poires	Feuilleté au fromage fondu ***  Parmentier au colin d'Alaska et saumon à la purée de pomme de terre Salade verte en vinaigrette ***  Fromage fondu Croc'Lait *** Fruit de saison
SCOLAIRE	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
	 Carottes râpées en vinaigrette ***  Sauté de bœuf sauce au thym  Riz Ratatouille *** Emmental *** Smoothie pomme banane	Concombres façon tzatziki *** Cordon bleu Pâtes perles, duo de courgettes et sauce fromage frais ail et fines herbes *** Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison	Salade verte et croûtons en vinaigrette ***  Merlu sauce curry  Semoule  Haricots verts persillés *** Fromage frais Tartare *** Mousse au chocolat au lait  Yaourt nature sucré  Pain et beurre Banane 	 Nouvelle recette Chips de maïs, mousse fromagère à la fourme d'Ambert, oignons confits et noix ***  Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental   Edam *** Chouquette crème vanille 	Tomates et maïs en vinaigrette ***  Rôti de porc sauce aux pruneaux <i>Nuggets de blé</i> Gratin de pommes de terre façon dauphinois Petits pois ***  Camembert *** Fruit de saison 



Ville de Tergnier

Menus du scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 28 septembre au vendredi 09 octobre 2026

SCOLAIRE	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
	Céleri rémoulade ***  Dés de colin d'Alaska sauce des îles (noix de coco, curry)  Semoule  Julienne de légumes *** Brie *** Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel 	Saucisson à l'ail et cornichon <i> Œuf dur mayonnaise</i> *** Rougail saucisse <i>Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate</i>  Riz  Carottes *** Yaourt nature sucré  *** Fruit de saison	Salade de  coquillettes, tomates et mimolette ***  Sauté de dinde sauce estragon Pommes de terre persillées  Brocolis persillés *** Gouda *** Purée de pomme  Pain au lait Barre de chocolat noir Fruit de saison	Soupe de tomate aux vermicelles *** Parmentier au bœuf , épeautre et purée de potiron ***  Fromage fondu Vache qui rit *** Gâteau aux haricots blancs et poire	Crêpe à l'emmental ***  Penne semi-complet sauce tomate, lentilles corail, égrené végétal et graines de courge  *** Cantal  *** Fruit de saison
SCOLAIRE	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
	 Betteraves rouges en vinaigrette ***  Macaronis semi-complets sauce façon bolognaise au canard et haricots blancs ***  Fromage frais Rondelé *** Fruit de saison	Salade coleslaw ( carotte, chou blanc)  ***  Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes  Semoule  Légumes tajine *** Gouda *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat 	Soupe de légumes racine *** Gratin de pommes de terre, volaille et fromage à tartiflette Salade verte en vinaigrette *** Coulommiers *** Crumble aux pommes  Lait  Corn flakes  Fruit de saison 	Macédoine mayonnaise ***  Poisson blanc pané croustillant et sauce ketchup  Riz   Courgettes à l'ail  ***  Yaourt fermier aromatisé à la fraise  *** Fruit de saison	Concombres à la crème et persil *** Sauté de porc  sauce cantadou agrumes et potiron Pommes de terre persillées Chou-fleur au curry *** Saint Paulin *** Tarte au flan 



-  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
-  Cœufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Ville de Tergnier Menus du scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
	Semaine des saveurs : la ronde des pains				
SCOLAIRE	Carottes râpées en vinaigrette *** Riz sauce tomate aux lentilles corail et égrené végétal au pois *** *** Fromage frais Saint Môret *** Compote de pomme et pain d'épice	Pain bruschetta mayonnaise pesto rosso et œuf *** Coquillettes semi-complètes sauce façon carbonara <i>Coquillettes semi-complètes sauce aux fromages (parmesan, mozzarella, bleu) et cheddar râpé</i> *** Saint Nectaire *** Mousse au chocolat au lait	Rillettes de colin d'Alaska et haricots blancs et pain suédois *** Sauté de bœuf sauce aux olives lié à la chapelure Semoule Butternut et champignons à l'ail et au thym *** Petit fromage blanc aux fruits *** Fruit de saison Fromage Petit moulu ail et fines herbes Baguette Compote pomme abricot allégée en sucre	Salade verte aux croûtons vinaigrette crémeuse à la ciboulette *** Parmentier à la volaille kebab et purée de carotte *** Yaoourt nature sucré *** Brioche perdue, compotée de myrtilles et crumble	Chou-fleur en vinaigrette *** Fish burger (pain buns, colin Alaska pané au riz soufflé, cheddar, sauce tartare) Pommes de terre quartier avec peau (potatoes) *** Camembert *** Fruit de saison



- 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

Tout commence au quotidien