



lundi 31 août 2026 au vendredi 04 septembre 2026

	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
MIDI	Chou-fleur en vinaigrette ***	 Betteraves rouges mimosa en vinaigrette ***	Céleri râpé sauce cocktail ***	Salade de pommes de terre aux harengs ***	Assiette de charcuteries et cornichon ***
	Saucisse fumée	Poulet rôti  sauce basquaise	Hachis parmentier (bœuf )	Rôti de porc  sauce moutarde	Paupiette de saumon sauce crème aneth
	Lentilles mijotées	Pennes semi-complets 		Pommes de terre rissolées	Riz 
	 Carottes persillées ***	0 ***	Salade verte en vinaigrette ***	 Haricots verts à l'ail ***	Fondue de poireaux ***
	Camembert ***	Fromage fondu Vache qui rit  ***	Mimolette ***	Yaourt nature fermier au  sucre de canne  ***	Maroilles  ***
	Fruit de saison	Crème aux œufs	Crème légère aux spéculoos	Cake au chocolat et crème anglaise	Pastèque

 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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 07 sept 2026 au vendredi 11 septembre 2026

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
MIDI	Concombre à la crème et persil ***	 Carottes râpées en vinaigrette ***	Terrine forestière et cornichon ***	Friand au Cantal  ***	Tomate antiboise (macédoine mayonnaise, thon) ***
	 Poisson meunière et quartier de citron	Lasagnes aux légumes du soleil (<i>pâtes</i> , béchamel, tomate, <i>emmental</i> , fromage de brebis, <i>courgettes</i> , légumes ratatouille) 	 Aiguillettes de poulet sauce champignons crème	Bœuf braisé  sauce aux pruneaux	 Sauté de porc sauce tomate et origan
	Pommes de terre persillées		Purée de pois cassés	Pommes de terre sautées	Fusillis 
	 Epinards à la béchamel ***	Salade verte en vinaigrette ***	Julienne de légumes ***	Tomates provençales ***	Brocolis persillés ***
	Montcadi croûte noire ***	Saint Paulin ***	Edam ***	Yaourt nature  ***	Brie ***
	Crème amande griottes	Crème dessert saveur  vanille	Fruit de saison	Far breton aux pruneaux	Fromage blanc aux myrtilles

 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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 14 sept 2026 au vendredi 18 septembre 2026

LA VOLONTÉ DE RÉUSSIR

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
MIDI	Salade coleslaw (<i>carottes</i> , chou blanc)	Betteraves rouges mimosa en vinaigrette ***	Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote ***	Tarte tomate moutarde ***	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette ***
	Filet de limande sauce pomme curry crème	Rôti de bœuf sauce échalote	Saucisse de Toulouse	Echine de porc demi-sel au jus de viande	Sauté de dinde sauce blanquette
	Coquillettes	Pommes de terre rissolées	Lentilles mijotées	Pommes de terre vapeur	Riz
	Chou-fleur à la béchamel ***	Haricots beurre à l'ail ***	Julienne de légumes ***	Haricots plats et flageolets ***	Carottes au persil ***
	Pont l'Evêque ***	Carré ***	Tomme blanche ***	Yaourt nature ***	Gouda ***
	Compote de pomme allégée en sucre	Crème chocolat et chantilly façon liégeois	Pêche façon melba	Clafoutis aux poires	Fruit de saison
Viande charolaise Produit de la mer durable Produit local Produit français Produit décongelé Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée Plat végétarien Certification environnementale de niv.2 Haute valeur environnementale Label rouge Œufs plein air Produit issu de l'agriculture biologique Issu du commerce équitable Tout commence au quotidien					
Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.					

Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 21 sept 2026 au vendredi 25 septembre 2026

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
MIDI	 Carottes râpées en vinaigrette *** Sauté de bœuf  sauce au thym 0 Riz  Ratatouille *** Emmental *** Mousse aux myrtilles	Concombres façon tzatziki *** Jambonneau sauce madère Macaronis  Poireaux à la béchamel *** Saint Nectaire  *** Fruit de saison	Salade verte et croûtons en vinaigrette *** Merlu sauce curry  Pommes de terre persillées Haricots verts persillés *** Bûchette lait de mélange *** Tarte au citron	C'est l'automne Mousse de canard et cornichon ***  Cuisse de pintade  aux oignons et raisins blonds  Purée de pomme de terre Butternut et champignons poêlés à l'ail et persil ***  Brie *** Poire façon Belle Hélène	Feuilleté roulé saucisse *** Lasagnes chèvre saumon épinards Salade verte en vinaigrette *** Edam *** Petit pot de crème café

 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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 28 sept 2026 au vendredi 02 octobre 2026

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
MIDI	Céleri rémoulade ***	Saucisson à l'ail et cornichon ***	Salade de  coquillettes, tomates et mimolette ***	Chou blanc aux pommes et noix ***	Salade de pommes de terre aux harengs ***
	 Colin d'Alaska sauce des îles (noix de coco, curry)	Rougail saucisse	 Sauté de dinde sauce estragon	Rognons de porc sauce madère	Parmentier au bœuf  , épeautre et purée de potiron
	Purée de courgette 	Riz 	Pommes de terre persillées	Pommes de terre sautées	Salade verte en vinaigrette
	***	 Carottes persillées ***	 Brocolis persillés ***	Haricots beurre à l'ail ***	***
	Brie ***	Yaourt nature sucré 	Gouda ***	Tomme grise ***	Carré ***
	Mousse pâte à tartiner noisette	Fruit de saison	Crème aux œufs	Tarte aux pommes alsacienne	Fromage blanc façon straciatella

 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.


Tout commence au quotidien