

Ville de Tergnier

Menus du portage à domicile



lundi 31 août 2026 au dimanche 06 septembre 2026

	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
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 ***	Roulé à la parisienne (jambon  , macédoine mayonnaise) ***	Rillettes de canard et toast de pain de mie ***
	Saucisse fumée	Poulet rôti  sauce basquaise	Hachis parmentier (bœuf )	Rôti de porc  sauce moutarde	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Boudin blanc sauce suprême	Langue de bœuf sauce piquante
	Lentilles mijotées	Pennes semi-complets 		Pommes de terre rissolées	Riz 	Purée de carottes 	Gratin de chou-fleur et pommes de terre
	 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  ***	Emmental ***	Bleu ***
	Fruit de saison	Crème aux œufs	Crème légère aux spéculoos	Cake au chocolat et crème anglaise	Pastèque	Crème vanille sur lit de caramel et chantilly façon liégeois	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.



lundi 07 sept 2026 au dimanche 13 septembre 2026

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
MIDI	Concombre à la crème et persil ***	Carottes râpées en vinaigrette *** Lasagnes aux légumes du soleil (<i>pâtes, béchamel, tomate, emmental, fromage de brebis, courgettes, légumes ratatouille</i>)	Terrine forestière et cornichon ***	Friand au Cantal ***	Tomate antiboise (<i>macédoine mayonnaise, thon</i>) ***	Poireaux aux herbes en vinaigrette ***	Terrine de lapin et cornichon ***
	Poisson meunière et quartier de citron		guillettes de poulet sauce champignons crème	Bœuf braisé sauce aux pruneaux	Outé de porc sauce tomate et origan	Chili con carne (<i>riz , bœuf </i>)	Osso bucco de dinde à la napolitaine
	Pommes de terre persillées		Purée de pois cassés	Pommes de terre sautées	Fusillis		Gratin de pommes de terre façon dauphinois
	Epinards à la béchamel ***	Salade verte en vinaigrette ***	Julienne de légumes ***	Tomates provençales ***	Brocolis persillés ***	***	Aubergines et son crumble ***
	Montcadi croûte noire ***	Saint Paulin ***	Edam ***	Yaourt nature ***	Camembert ***	Fromage frais Rondelé ***	Livarot ***
	Crème amande griottes	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Far breton aux pruneaux	Fromage blanc aux myrtilles	Melon type charentais	Tarte façon tatin



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



lundi 14 sept 2026 au dimanche 20 septembre 2026

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
MIDI	Salade coleslaw (<i>carottes</i> , <i>chou blanc</i>)  ***	 <i>Betteraves rouges</i> mimosa en vinaigrette ***	Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote ***	Tarte tomate moutarde ***	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette ***	Surimi mayonnaise ***	Pâté en croûte et cornichon ***
	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	Parmentier au colin d'Alaska  et saumon  à la purée de pomme de terre	Paupiette de veau sauce forestière
	<i>Coquillettes</i>   <i>Chou-fleur</i> à la béchamel ***	Pommes de terre rissolées Haricots beurre à l'ail ***	 <i>Lentilles</i> mijotées Julienne de légumes ***	Pommes de terre vapeur Haricots plats et flageolets ***	 <i>Riz</i>  <i>Carottes</i> au persil ***	Salade verte en vinaigrette ***	Pommes de terre noisette Choux de Bruxelles ***
	Pont l'Evêque  ***	Emmental ***	Tomme blanche ***	<i>Yaourt nature</i>  ***	Gouda ***	 <i>Fromage fondu Croc'lait</i> ***	Mimolette ***
	Compote de pomme allégée en sucre	Crème chocolat et chantilly façon liégeois	Pêche façon melba	Clafoutis aux poires	Fruit de saison	Entremets flan saveur caramel	Tarte flan pâtissier
	 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 21 sept 2026 au dimanche 27 septembre 2026

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
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 *** Fromage frais Tartare *** 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	Tomates et maïs en vinaigrette *** Rôti de porc sauce aux pruneaux Gratin de pommes de terre façon dauphinois Petits pois *** Camembert *** Salade de fruits frais	0 Tarte aux poireaux *** Chou farci Pommes de terre façon lyonnaises au jus aux oignons *** Bleu *** Eclair parfum chocolat

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 28 sept 2026 au dimanche 04 octobre 2026

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
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 ***	Quiche petits pois et chèvre ***	Pêche au thon ***
	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	Pennes semi-complets sauce façon carbonara	Cassoulet
	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 ***	Fromage fondu Vache qui rit	Cantal	Saint Nectaire
	Mousse pâte à tartiner noisette	Fruit de saison	Crème aux œufs	Tarte aux pommes alsacienne	Fromage blanc façon stracciatella	Purée de pomme	Tarte clafoutis poire chocolat



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.