

lundi 02 novembre au vendredi 13 novembre 2026

SCOLAIRE	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
	Soupe au potiron au yaourt végétal coco ***	Pomelo et sucre ***	 Carottes râpées en vinaigrette ***	 Betteraves vinaigrette à la framboise ***	Crêpe à l'emmental ***
	 Poisson blanc pané croustillant et sauce tomate	 Sauté de dinde aux olives	 Pennes sauce bolognaise au bœuf (bœuf )	 Parmentier aux lentilles corail et purée de pomme de terre	 Jambon blanc et ketchup
	Riz 	Semoule 			 Omelette et ketchup
	Haricots verts persillés ***	Légumes couscous ***	Mimolette ***	Salade verte en vinaigrette ***	Pommes de terre quartier avec peau
	Yaourt nature sucré 	Saint Paulin ***	Tiramisu ***	Fromage fondu Vache qui rit 	Petits pois ***
	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 	Lait  Barre bretonne Fruit de saison	Cake anti gaspi (banane, peau de banane) 	Coulommiers ***
					Fruit de saison 
SCOLAIRE	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	 Salade coleslaw (carottes, chou blanc) ***	 Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette ***		Soupe de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, navets) aux vermicelles ***	Salade verte aux croûtons vinaigrette aux herbes ***
	Chipolatas	Sauté de bœuf  sauce curry		 Dés de colin d'Alaska sauce basquaise	 Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental 
	Saucisse végétale au blé		Férié		
	Lentilles mijotées aux légumes 	Pâtes coquillettes 		Blé	
	Fondue de poireaux ***	Fondue de poireaux ***		Brocolis en persillade ***	Petit fromage frais sucré ***
	Maroilles 	 Fromage frais Saint Môret		Brie ***	
	Compote de pomme allégée en sucre 	Dessert à boire saveur vanille (milkshake vanille) ***		Fruit de saison 	 Beignet chocolat 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

sodexo
Tout commence au quotidien

lundi 16 novembre au vendredi 27 novembre 2026



SCOLAIRE	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
	Feuilleté au fromage fondu *** Macaronis sauce canard, haricots blancs et tomate façon bolognaise *** Gouda *** Fruit de saison	Macédoine mayonnaise *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé Purée au potiron *** Fromage frais Petit Louis *** Fromage blanc et confiture de fraise	Soupe à la tomate et pâtes alphabet *** Croissant au jambon de dinde Salade verte en vinaigrette *** Emmental *** Poire Petit fromage blanc aux fruits Baguette et beurre Purée pomme abricot	Recette découverte Betteraves, crème chèvre miel et croquant aux noix vinaigrette à la framboise *** Escalope de porc sauce barbecue <i>Galette de boulgour pois chiche emmental à l'orientale et sauce barbecue</i> Pommes de terre rissolées Haricots beurre persillés *** Coulommiers *** Fruit de saison	Carottes râpées en vinaigrette *** Riz semi-complet sauce tomate, lentilles corail et égrené végétal *** Yaoourt fermier nature au sucre de canne *** Cake au chocolat
SCOLAIRE	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
	Crêpe à l'emmental *** Hachis parmentier au bœuf Salade verte en vinaigrette *** Fromage fondu Croc'lait *** Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Soupe au chou-fleur *** Nuggets de blé et sauce barbecue Coquillettes Carottes persillées *** Cantal *** Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise *** Fajitas aux haricots rouges, carottes, poivrons, maïs Pommes de terre quartier avec peau et ketchup *** Camembert *** Yaoourt aromatisé Yaoourt à boire saveur vanille Brioche et confiture Fruit de saison	Salade verte et croûtons en vinaigrette *** Merlu sauce citron Riz Ratatouille *** Petit fromage blanc aux fruits *** Tarte flan pâtissier	Pâté de volaille et cornichon *** Sauté de porc sauce colombo <i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce façon colombo</i> Blé Epinards à la béchamel *** Edam *** 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

sodexo
Tout commence au quotidien

Ville de Tergnier Menus du scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 30 novembre au vendredi 11 décembre 2026

SCOLAIRE	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
	Soupe parmentier (poireaux, pommes de terre, crème) *** Pennes sauce aux légumes et pois cassés *** Brie *** Fruit de saison	Céleri rémoulade *** Cordon bleu Purée de courge butternut *** Fromage frais Saint Môret *** Crumble pomme banane mangue coco	Tartinade aux haricots rouges et épices mexicaine et toast de pain de mie *** Couscous aux boulettes de mouton et bœuf (semoule) *** Maroilles *** Fruit de saison Petit fromage frais sucré Croissant Purée de pomme	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) *** Blanquette de colin d'Alaska Riz Jardinière de légumes *** Yaourt nature sucré *** Cake marbré au chocolat	Salade d'endives vinaigrette miel moutarde à l'ancienne *** Sauté de bœuf sauce au thym Pommes de terre rissolées Brocolis persillés *** Saint Paulin *** Smoothie pomme poire ananas
SCOLAIRE	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
	Betteraves en vinaigrette *** Parmentier de colin d'Alaska à la purée de carotte Salade mêlée en vinaigrette *** Coulommiers *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Soupe de lentilles corail au lait de coco *** Macaronis semi-complets sauce façon bolognaise au bœuf et à l'épeautre *** Fromage fondu Vache qui rit *** Fruit de saison	Salade verte en vinaigrette *** Tartiflette Gratin de pommes de terre, champignons et fromage à tartiflette *** Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison Yaourt à boire saveur vanille Gaufre liégeoise Purée de pomme (gourde)	Feuilleté au fromage fondu *** Sauté de dinde sauce saveur kebab Semoule Haricots verts persillés *** Gouda *** Purée de pomme	Carottes râpées en vinaigrette *** Riz, cari de butternut aux lentilles *** Yaourt fermier nature au sucre de canne *** Donut's



Tout commence au quotidien

Ville de Tergnier

Menus du scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2026

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
SCOLAIRE	Salade de pommes de terre à la crème et aux herbes ***	Macédoine mayonnaise ***	Rillettes de saumon ciboulette et blinis ***	Tartinable au haricots blancs et marrons et pain suédois ***	Soupe de légumes racine (carottes, céleri, rutabaga) ***
	 Boulettes au bœuf sauce curry	 Lasagnes aux légumes du sud (béchamel, tomate, pâtes,  emmental, courgettes, fromage de brebis, légumes ratatouille)	Aiguillettes de poulet  sauce façon vallée d'auge (crème, pomme, champignons)	Rôti de dinde  sauce pain d'épice	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et sauce tomate
	Riz 	Salade verte en vinaigrette	Purée de carotte 	Pommes de terre rôsti étoile	Semoule 
	Petits pois ***	***	***	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym ***	Ratatouille ***
	Yaourt nature sucré 	Saint Nectaire 	Camembert ***	Fromage Babybel ***	Edam ***
	 Fruit de saison	Compote pomme banane allégée en sucre	Sablés de Noël aux 4 épices et coulis de chocolat noir	Bûche crème chocolatée, génoise, vermicelles en chocolat et copeaux de chocolat blanc	Chocolat chaud (lait)  et madeleine
			Lait  Corn flakes 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
-  CEufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien