



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.

lundi 05 oct 2026 au vendredi 09 octobre 2026

[illegible]

 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

 Plat végétarien Eufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 12 oct 2026 au vendredi 16 octobre 2026

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
MIDI	 Carottes râpées en vinaigrette ***	Œuf dur mayonnaise ***	Rillettes de colin d'Alaska et haricots blancs et pain suédois ***	Tarte aux poireaux ***	Pâté de volaille et cornichon ***
	Quenelles de volaille sauce tomate	Cervelas à l'alsacienne	Sauté de bœuf  sauce aux olives lié à la chapelure	Poulet  rôti sauce moutarde à l'ancienne	Parmentier au colin  d'Alaska et purée de  carotte
	Riz 	Purée de pois cassés	Gratin de pommes de terre façon dauphinois	Pâtes penne 	Salade verte en vinaigrette
	Jardinière de légumes ***	***	Butternut et champignons à l'ail et au thym ***	Fondue de chou vert ***	***
	Brie ***	Saint Nectaire 	Edam ***	Yaourt nature 	Tomme blanche ***
	Compote de pomme allégée en sucre	Tarte au sucre québécoise	Crème légère aux spéculoos	Fruit de saison	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 pleins air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien



lundi 19 oct 2026 au vendredi 23 octobre 2026

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
MIDI	Poireaux aux herbes en vinaigrette ***	Concombres à la crème et persil ***	Quiche petits pois chèvre ***	Cervelas à l'échalote en vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***
	★ Aiguillettes de poulet sauce champignons crème	Crozi-tartiflette aux lardons	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Rôti de bœuf ★ sauce chasseur	Saucisse de toulouse
	Riz AB	Salade verte en vinaigrette	Pennes AB	Purée de pomme de terre	Pommes de terre
	AB Brocolis persillés ***	***	Choux de Bruxelles ***	Haricots verts persillés ***	Flageolets ***
	Yaourt nature sucré AB ***	Tomme grise ***	Edam ***	Pont l'Evêque 🍷 ***	Brie ***
	Fruit de saison	Eclair parfum chocolat ❄️	Crème amande griotte	Petit pot de crème saveur café	Purée pomme coing



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



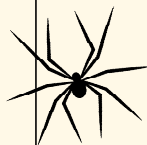
Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Ville de Tergnier

Menus du foyer Ambroise Croizat



lundi 26 oct 2026 au vendredi 30 octobre 2026

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
					Repas d'Halloween
	Salade de pommes de terre aux harengs ***	Macédoine mayonnaise ***	Feuilleté d'andouille, salade verte vinaigrette ***	 Carottes râpées en vinaigrette ***	Œufs d'araignée (Œufs dur mimosa aux olives) ***
	Gésiers de poulet sauce échalote	 Colin d'Alaska sauce crème aux herbes	Crêpinette sauce forestière	Cassoulet	Tajine de dinde 
	Purée de courge butternut	 Riz	Coquillettes 		  Semoule
	*** Saint Paulin ***	Fondue de poireaux *** Munster  ***	 Carottes persillées *** Emmental ***	*** Carré ***	Légumes du tajine *** Gouda ***
	Entremets saveur vanille	Tarte au citron	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	 Œil ensanglanté (Panna cotta kiwi et coulis de fraise)



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

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.