Ville de Tergnier

Menus du portage à domicile

lundi 02 nov 2026 au dimanche 08 novembre 2026

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
				Saveurs du Nord			
MIDI	Poireaux aux herbes en vinaigrette	Friand au Cantal	Carottes râpées en vinaigrette	Quiche aux pommes de terre et Maroilles	Museau en vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon en vinaigrette	Terrine de canard et cornichon
	***	***	***	***	***	***	***
	Saumonette sauce oseille	Sauté de dinde aux olives	Pennes sauce bolognaise au bœuf *(bœuf)*	Endives au jambon	Rognons de porc sauce madère	Poulet rôti sauce aux pruneaux	Paupiette de veau sauce marengo
	Riz	Semoule			Purée de pomme de terre	Gratin de pommes de terre façon dauphinois	Pommes de terre grenailles rôties au romarin
	Haricots verts persillés	Légumes couscous		Salade verte en vinaigrette		Petits pois	Choux de Bruxelles
	***	***	***	***	***	***	***
	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Camembert	Mimolette	Edam	Emmental	Tomme grise
	***	***	***	***	***	***	***
	Fruit de saison	Petit pot de crème caramel	Tiramisu	Crème légère aux spéculoos	Compote de fruits allégée en sucre	Mousse saveur café	Tartelette au chocolat

Viande charolaise
Produit de la mer durable
Produit local
Produit français
Produit décongelé
Appelation 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 suscpetibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Ville de Tergnier

Menus du portage à domicile

lundi 09 nov 2026 au dimanche 15 novembre 2026

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
MIDI	Salade coleslaw *(carottes, chou blanc)* *** Saucisse fumée Lentilles mijotées *** Maroilles *** Compote de pomme allégée en sucre	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette *** Sauté de bœuf sauce curry Pâtes coquillettes Fondue de poireaux *** Fromage frais Saint Môret *** Panna cotta au coulis de mangue	**Armistice** Terrine de lapin et cornichon *** Parmentier de canard Salade de mâche en vinaigrette *** Bleu *** Mille feuille	Betteraves mimosa en vinaigrette *** Choucroute *** Gouda *** Entremets flan saveur pistache	Tarte aux fromages emmental et mozzarella *** Colin d'Alaska sauce basquaise Riz Brocolis en persillade *** Yaourt nature *** Fruit de saison	Champignons à la grecque *** Cervelas à l'alsacienne Pommes de terre boulangères Carottes à l'ail *** Saint Paulin *** Crème dessert saveur caramel	Fromage de tête et cornichon *** Rôti de bœuf sauce poivrade Gratin de chou-fleur et pommes de terre *** Montcadi croûte noire *** Tarte flan pâtissier

Viande charolaise
Produit de la mer durable
Produit local
Produit français
Produit décongelé
Appelation 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 suscpetibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Ville de Tergnier

Menus du portage à domicile

lundi 16 nov 2026 au dimanche 22 novembre 2026

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
MIDI				**Beaujolais nouveau**			
	Surimi mayonnaise	Roulé façon parisienne *(jambon de dinde, macédoine mayonnaise)*	Chou blanc pommes noix	Pâté de campagne et confit d'oignons	Feuilleté roulé saucisse	Carottes râpées en vinaigrette	Bricks chèvre miel et salade verte
	***	***	***	*** 	***	***	***
	Macaronis semi-complets sauce canard, haricots blancs et tomate façon bolognaise	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Bouchée à la reine	Lapin sauce chasseur 	Escalope de porc sauce barbecue	Lasagnes au bœuf *(bœuf)*	Potée *(échine demi-sel, saucisse fumée, chou vert, pommes de terre, panais, carottes)*
		Pommes de terre persillées	Riz	Purée au potiron	Pommes de terre rissolées	Salade verte en vinaigrette	
		Choux de Bruxelles			Haricots beurre persillés		
	***	***	***	***	***	***	***
	Gouda	Fromage frais Petit Louis	Mimolette	 Tomme grise	Yaourt fermier nature au sucre de canne	Edam	Munster
	***	***	***	***	***	***	***
	Mousse au chocolat	Fromage blanc et confiture de fraise	Crème amande griotte	Tartelette bourdaloue	Salade de fruits frais	Semoule au lait et caramel	Paris Brest

Viande charolaise
Produit décongelé
Certification environnementale de niv.2
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Appelation 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 suscpetibles d'être modifiés selon les approvisionnements.