Ville de Tergnier

Menus du restaurant municipal

lundi 02 nov 2026 au vendredi 06 novembre 2026

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
MENU	Betteraves mimosa en vinaigrette	**Menu saveurs du nord**	Céleri rémoulade	Salade d'endives aux croûtons	Salade coleslaw *(carottes, chou blanc)*
	Friand au Cantal	**Quiche aux pommes de terre et Maroilles**	Museau vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon en vinaigrette	Surimi mayonnaise
	Pâté de campagne et cornichon	Pâté de campagne et cornichon	Roulé à la parisienne (jambon , macédoine mayonnaise)	Terrine de canard et cornichon	Pissaladière
	***	***	***	***	***
	Sauté de dinde aux olives	**Endives au jambon**	**Moules à la provençale**	Poulet rôti sauce aux pruneaux	Saucisse fumée
	Saucisse chipolatas	Pennes sauce bolognaise au bœuf *(bœuf)*	Rognons de porc sauce madère	Paupiette de veau sauce marengo	Filet de limande sauce citron
	***	***	***	***	***
	Semoule	Pennes	Frites	Pommes de terre grenailles rôties au romarin	Lentilles mijotées
	Légumes couscous	**Salade verte en vinaigrette**	Petits pois	Choux de Bruxelles	Poêlée de légumes et pommes de terre
	***	***	***	***	***
	Saint Paulin	Bûchette lait de mélange	Coulommiers	Tomme grise	Maroilles
	***	***	***	***	***
	Fromage blanc à la mangue	**Crème légère aux spéculoos**	Compote de fruits et cigarette russe	Pain perdu et caramel beurre salé	Clafoutis aux pommes
	Paris Brest	Chou crème vanille	Crème amande griotte	Mousse pralinée	Crème chocolat et chantilly façon liégeois
	Petit pot de crème caramel	Tiramisu	Tarte fine aux poires	Tartelette au chocolat	Salade de fruits

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

Produit local — Indication géographique protégée — Label rouge

Produit français — Plat végétarien — Œufs plein air

Menus suscpetibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien

Ville de Tergnier

Menus du restaurant municipal

lundi 09 nov 2026 au vendredi 13 novembre 2026

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
MENU	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette	Betteraves mimosa en vinaigrette		Champignons à la grecque	Chou rouge aux pommes en vinaigrette
	Terrine de lapin et cornichon	Feuilleté roulé saucisse		Pâté en croûte et cornichon	Surimi mayonnaise
	Tarte poulet champignons	Rillettes de porc et cornichon		Tarte à l'emmental et mozzarella	Fromage de tête et cornichon
	***	***		***	***
	Sauté de bœuf sauce curry	**Choucroute**		Cervelas à l'alsacienne	Crépinette sauce forestière
	Parmentier de canard	Duo de colin d'Alaska et saumon sauce dieppoise façon choucroute de la mer		Colin d'Alaska sauce basquaise	Rôti de bœuf sauce poivrade
	***	***		***	***
	Frites	Pommes de terre	Férié	Pommes de terre boulangères	Gratin de chou-fleur et pommes de terre
	Fondue de poireaux	Chou		Brocolis persillés	
	Salade de mâche en vinaigrette				
	***	***		***	***
	Brie	Carré		Pont l'Evêque	Montcadi croûte noire
	***	***		***	***
	Compote de poire et brisures de spéculoos	Entremets saveur pistache		Chou chantilly et coulis de fruits rouges	Crème fouettée cappuccino
	Panna cotta et coulis de mangue	Mille feuille vanille		Fromage blanc vanille spéculoos	Mousse au chocolat
	Tarte noix de coco	Salade de fruits		Ile flottante	Tarte flan pâtissier

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
Produit local
Indication géographique protégée
Label rouge
Produit français
Plat végétarien
Œufs plein air

Menus suscpetibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien

Ville de Tergnier

Menus du restaurant municipal

lundi 16 nov 2026 au vendredi 20 novembre 2026

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
MENU	Roulé façon parisienne (jambon de dinde, macédoine mayonnaise)	Chou blanc aux pommes et noix	Chou-fleur en vinaigrette	**Beaujolais nouveau** Planche de charcuteries	Carottes râpées en vinaigrette
	Cœur de palmier et maïs en vinaigrette	Pâté de campagne et confit d'oignons	Feuilleté roulé saucisse	Salade beaujolaise (salade verte, œuf poché, lardons, croûtons, noix)	Crêpe à l'emmental
	Pâté breton et cornichon	Tarte aux poireaux	Pâté breton et cornichon		Bricks chèvre miel et salade verte
	***	***	***		***
	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Bouchée à la reine	Escalope de porc sauce barbecue	Lapin sauce chasseur	Potée (échine demi-sel, saucisse fumée, chou vert, pommes de terre, panais, carottes)
	Saucisse de Toulouse et jus aux oignons	Aiguillettes de poulet sauce curry	Omelette à l'emmental	Filet de limande chorizo oignons croûtons	Lasagnes au bœuf (bœuf)
	***	***	***	***	***
	Frites	Riz	Pommes de terre rissolées	Purée de potiron	Salade verte en vinaigrette
	Choux de Bruxelles	Ratatouille	Haricots beurre persillés		
	***	***	***	***	***
	Gouda	Tomme grise	Coulommiers	Munster	Bûchette lait de mélange
	***	***	***	***	***
	Fromage blanc et confiture de fraise	Clafoutis à la banane	Yaourt fermier nature au sucre de canne	 Tartelette bourdaloue	Paris Brest
	Crème vanille sur lit de caramel et chantilly façon liégeois	Crème amande griotte	Salade de fruits	Fromage blanc et crème de marron	Semoule au lait au caramel
	Tarte au chocolat	Entremets saveur caramel	Tarte aux pêches	Crumble aux pommes	Compote pomme fraise et cigarette russe

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

Menus suscpetibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien