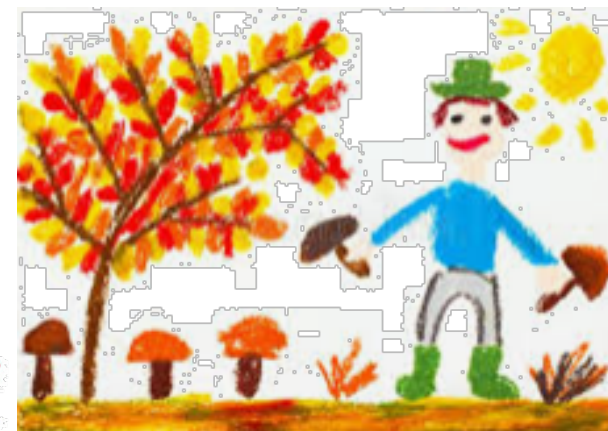


AU MENU

Du 29 septembre 2025 au 03 octobre 2025



LUNDI 29

Salami

 Escalope de dinde
sauce à la crème

Haricots verts

 Fromage

 Fruit de saison

MARDI 30

 Salade de riz

 Duo de lentilles carottes
colombo

 Liégeois chocolat

MERCREDI 01

 Salade de chou blanc

 Bœuf mode

 Purée de pommes
de terre

Fromage blanc

Fruit

JEUDI 02

Salade verte féta
croûtons

Pilon de poulet

 Pâtes

 Fromage

 Roulé framboise

VENDREDI 03

 Carottes râpées

Poisson sauce poireaux

 Chou-fleur

 Fromage

Fruit

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.
Les menus sont téléchargeables sur le site internet www.nemours.fr  **Dessert du jour**  **Produits locaux – Circuit court**  **Produits bio**

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex
Tél. : 01.64.45.04.14 – email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU



Du 06 Octobre 2025 au 10 Octobre 2025



LUNDI 06

Betterave mozzarella

Cordon bleu

 Pâtes à la tomate

 Fromage

Fruit de saison

MARDI 07

Taboulé

Filet de colin sauce
provençale

Courgettes

 Tarte aux pêches

MERCREDI 08

Soupe aux champignons

 Quiche aux fromages

Salade verte

 Fruit de saison

JEUDI 09 Menu terroir

 Terrine de volaille

 Sauté de porc à
la sauge

 Purée de pommes de
terre

 Trifles aux poires

VENDREDI 10

Radis beurre

Blanquette de dinde

 Légumes (carottes
poireaux navets)

 Fromage

Yaourt aromatisé

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Les menus sont téléchargeables sur le site internet www.nemours.fr.



Dessert du jour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex

Tél. : 01.64.45.04.14 - email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Du 13 Octobre 2025 au 17 Octobre 2025



LUNDI 13

Œuf dur mayonnaise

Blé, tomates,
courgettes



Yaourt nature



Fruit de saison

MARDI 14
Russie

Macédoine

Boulette de bœuf
Stroganoff

Chou-fleur



Mousse praliné

MERCREDI 15

Salade de chou rouge

Lieu noir sauce citron



Purée de pois cassés

Fromage



Fruit de saison

JEUDI 16



Salade façon
flammekueche



Potée alsacienne



Streusel aux pommes

VENDREDI 17
Alsace

Jambon de pays



Sauté de poulet
sauce chasseur



Riz



Yaourt nature bio

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.
Les menus sont téléchargeables sur le site internet www.nemours.fr.



Dessert du jour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio

Potée alsacienne : chou vert, carottes,
navets et pommes de terre/saucisses

Légumes à blanquette : carottes/poireaux et champignons

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex

Tél. : 01.64.45.04.14 – email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Vacances de la Toussaint

Du 20 Octobre 2025 au 24 Octobre 2025



LUNDI 20

Pâté de volaille

Steak haché sauce brune

Petits pois

Compote de pommes

MARDI 21

 Céleri rémoulade

Tagliatelles crème de
panais

Fromage blanc coulis
de fruits rouges

MERCREDI 22

Salade de lentilles

Tomates farcies

 Boulgour

 Fromage

Poire au sirop

JEUDI 23
Réunion

Salade d'avocats

Rougail poisson

 Riz

 Gâteau patates
douces

VENDREDI 24

 Piémontaise

Escalope de dinde sauce
moutarde

Brocolis

Fromage

Fruit

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Les menus sont téléchargeables sur le site internet www.nemours.fr.



Dessert du jour / Produits locaux – Circuit court



Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex
Tél. : 01.64.45.04.14 – email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Vacances de la Toussaint



Happy Halloween



Du 27 Octobre 2025 au 31 Octobre 2025

LUNDI 27

Sardine
Paupiette de veau
sauce champignons



Pâtes



Yaourt nature

Fruits de saison

**MARDI 28
Halloween**

Salade lentilles/
potiron



Parmentier de
patates douces



Fromage



Gâteau carotte

MERCREDI 29

Soupe de légumes



Hauts de cuisse de
poulet
jus d'herbe

Petits pois



Semoule au lait

JEUDI 30

Salade Norvegienne

Filet de cabillaud
sauce aneth



Chou-fleur



Crème chocolat

VENDREDI 31

Concombre à la
crème

Raviolis sauce au
fromage

Yaourt nature bio

Fruit

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Les menus sont téléchargeables sur le site internet www.nemours.fr.



Dessert du jour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex

Tél. : 01.64.45.04.14 – email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr