





Du 03 Novembre 2025 au 07 Novembre 2025







LUNDI 03

MARDI 04

MERCREDI 05

JEUDI 06

VENDREDI 07

Pâté en croûte

Boulettes de bœuf **Stroganoff**

Chou-fleur

Petit suisse

Biscuit

Salade d'automne

Sauté de porc aux pommes

Pâtes

Fromage

Mousse aux marrons

Salade verte croûtons et grana

Raviolis épinards sauce tomate

Compote

Potage de potimarron Rôti de dinde au paprika

Fromage blanc

Flan au chocolat

Carottes râpées

Poisson au citron

Poêlée pdt, carottes, céleri et épinards

Bio 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

No. of Concession, Name of Street,









MARDI 11

MERCREDI 12

Menu terroir **JEUDI 13**

VENDREDI 14

Betteraves mimosa

Paupiettes de veau

Boulgour aux légumes

Fromage Fruit de saison **FERIE**

Salade verte et lardons

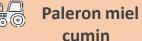




Bio Fromage

Compote









Salade de chou blanc/ dés d'emmental

> Gratin de pâtes/ Potion/ Champignons

> > **Fromage blanc**

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 <u>www.nemours.fr</u>.



Dessert du jour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio



Du 17 Novembre 2025 au 21 Novembre 2025







LUNDI 17

MARDI 18 Nouvelle-Aquitaine

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

Œuf dur mayonnaise

Pilons de poulet

Semoule

Bio **Fromage**

Bio Fruit de saison

Salade verte

Parmentier de boudin noir



Bio Fromage

Crème dessert caramel

Taboulé

Pot-au-feu de porc



Compote

Potage de courgettes et boursin

Crozets au fromage



Salade

Piémontaise

Poêlée de poissons

Carottes persillées

Fruit de saison

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 iour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio

Pot-au feu de porc : Carottes, pommes de terre, poireaux/viande de porc

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



Du 24 Novembre 2025 au 28 Novembre 2025







LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27 CHINE

VENDREDI 28

Rosette

Escalope viennoise

Blé à la napolitaine

Bio Fruit de saison



Carottes râpées

Couscous végé



Bio Fromage



Tarte aux abricots



Duo de choux



Sauté de porc à la moutarde

Haricots blancs



Fruit de saison



Yaourt nature

Nems

Poulet au caramel

Riz

Salade de fruits exotiques

Salade de pâtes au surimi

Filet de colin





Compote de fraise

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 <u>www.nemours.fr</u>.



Dessert du jour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio