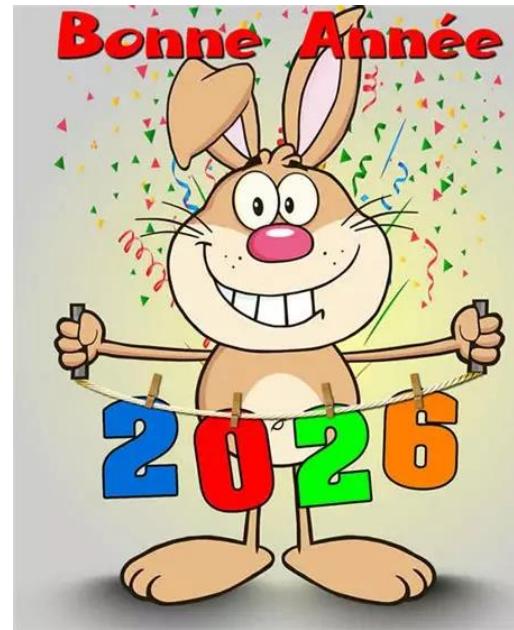


AU MENU

Du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026



LUNDI 29

Pâté de volaille

Boulettes de bœuf



Macaronis au fromage



Fruit de saison

MARDI 30

Céleri sauce cocktail

Blanquette de poulet



Légumes à blanquette
(carottes, poireaux, champignons,
pommes de terre)



Crème praliné

MERCREDI 31

Salade de lentilles

Risotto de champignons

Moelleux choco

JEUDI 01

FERIE

VENDREDI 02

PONT

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 – 77997 Nemours Cedex

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



AU MENU

Du 05 janvier 2026 au 09 janvier 2026



LUNDI 05

Sardines à la tomate

Paupiette de veau

Boulgour

Fromage



Fruit de saison

MARDI 06
PARIS

Soupe à l'oignon à l'emmental

Jambon

Pommes de terre



Flan

MERCREDI 07

Carottes râpées



Raviolis sauce tomate

Compote fraise

JEUDI 08
Epiphanie

Taboulé

Poisson pané

Poêlée de légumes



Fromage



Galette des rois

VENDREDI 09

Salade verte et croûtons

Potée saucisses et ses légumes (Choux, pdt, carottes, navets et poireaux)



Fromage



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 jour



Produits locaux – Circuit court



Produits bio

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS60410 – 77797 Nemours Cedex

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

AU MENU

Du 12 janvier 2026 au 16 janvier 2026



LUNDI 12

Betteraves mimosa
Cordon bleu
Riz à la tomate
Fromage
Fruit de saison

MARDI 13
Terroir



Rillettes de volaille
Parmentier de bœuf
 Panna cotta

MERCREDI 14

Soupe de légumes
au Boursin
Pâtes à la carbonara
 Fromage blanc
Biscuit

JEUDI 15

Chou blanc emmental
Gratin de pâtes
champignons/potirons
Fromage
 Gâteau aux pommes

VENDREDI 16

Salade de riz au surimi
Poisson pané
Carottes
 Yaourt
Biscuit

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

AU MENU

Du 19 janvier 2026 au 23 janvier 2026



LUNDI 19

Œufs dur mayonnaise
Coquillettes sauce légume au fromage
Fromage
Compote

MARDI 20

Soupe aux brocolis et tartare
 Lomo de porc sauce charcutière
Riz
Fromage
 Crème vanille

MERCREDI 21

Salade de perles
Sauté de veau
 Pommes de terre au four
Fruit de saison

JEUDI 22

Jambon de paris
Crozets sauce tartiflette
 Yaourt nature bio
Cake pépites chocolat (biscuit)

VENDREDI 23

Pâté de volaille
Raviolis
Fromage
Biscuit

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



AU MENU

Du 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026



LUNDI 26

Rosette
Boulettes d'agneau sauce aux épices

Semoule

Fromage

Fruit

MARDI 27

Salade aux carottes et aux marrons

Lentilles à la crème de coco et curry



Mousse aux fruits

MERCREDI 28
Grèce

Salade Grecque

Moussaka

Yaourt à la Grecque

JEUDI 29

Céleri rémoulade

Saucisse



Lentilles

Fromage

Salade de fruits exotiques

VENDREDI 30
Nouvel an Chinois

Nems

Sauté de poulet au caramel

Riz sauté (oignon et sauce soja)

Yaourt aux fruits

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 – 77997 Nemours Cedex

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