

AU MENU

Du 02 février 2026 au 06 février 2026



LUNDI 02

Mortadelle
Escalope viennoise
Haricots plats aux oignons
Fromage
Fruit de saison

MARDI 03

Chou rouge
Sauté de poulet Vallée d'Auge
Carottes
Fromage
Flan

MERCREDI 04

Taboulé
Tajine d'agneau
Purée de pois chiches
Fromage blanc au miel

JEUDI 05
Terroir



VENDREDI 06

Salade de blé
Spaghettis bolognaise
Crème dessert
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.



Produits locaux – Circuit court



Produits bio

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

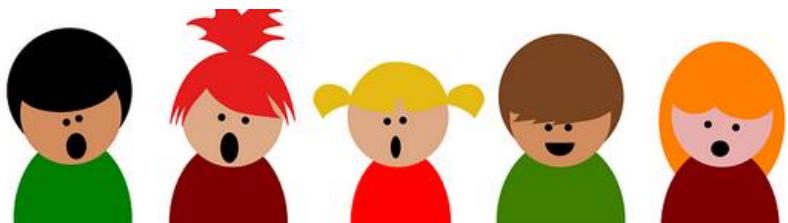
Tél. : 01.64.45.04.14 – Email : cuisine centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr



NEMOURS

AU MENU

Du 09 février 2026 au 13 février 2026



LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

Sardine à la tomate

Escalope à la crème

Riz

Fromage

Salade de fruits

Salade verte

Tartiflette végé

Riz au lait

Potage au butternut

Haut de cuisse de poulet

Haricots verts

Compote

Biscuit

Céleri rémoulade

Bœuf bourguignon

Pommes de terre

Fromage blanc
au miel

Palmier maison

Salade de riz

Poêlée de poissons

Carottes

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

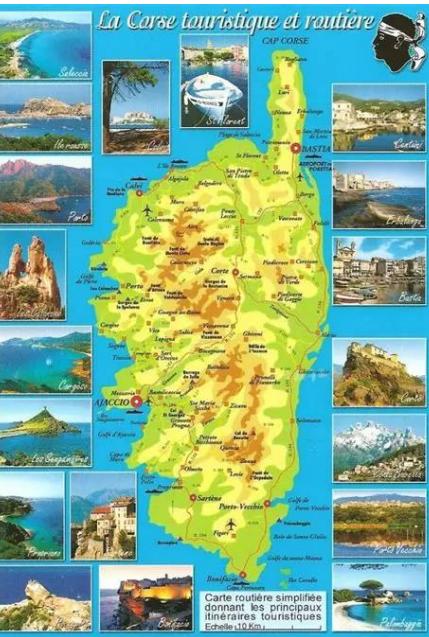
Tél. : 01.64.45.04.14 – Email : cuisine centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr



AU MENU

NEMOURS

Du 16 février 2026 au 20 février 2026



LUNDI 16

Betteraves rouges
Poisson pané
Blé
Fromage
Fruit de saison

MARDI 17
Carnaval

Carottes râpées
Lomo de porc
sauce forestière
Purée de pois cassés
Beignet carnaval

MERCREDI 18

Soupe de lentilles
corail/carottes
Omelette au fromage
Ratatouille
Compote

JEUDI 19
Corse

Coppa
Sauté de veau
aux olives
Pommes de
terre vapeur
Gâteau à la farine de
Châtaigne

VENDREDI 20

Céleri rémoulade
Boulette d'agneau
sauce brune
Chou-fleur
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

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 23 février 2026 au 27 février 2026

NEMOURS



LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25
USA

JEUDI 26

VENDREDI 27

Pâté en croûte
Steak haché
sauce échalotte

Haricots verts persillés

Fromage

Fruit de saison

Carottes râpées
Blanquette de poissons

Riz

Entremet à la vanille

Biscuit

Coleslaw
Poulet frit
sauce barbecue

Mc and cheese

Brownies

Potage crème Dubarry

Raviolis sauce fromage

Yaourt

Tropézienne

Lentilles/champignons
/jambon

Rôti de dinde

Poêlée de légumes

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 – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex

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