

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



Soupe du terroir

Poulet rôti

**Pommes de terre
sautées**

Yaourt




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  **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 09 février 2026 au 13 février 2026



LUNDI 09

Sardine à la tomate

Escalope à la crème

Riz



Fromage



Salade de fruits

MARDI 10

Salade verte

Tartiflette végé



Riz au lait

MERCREDI 11



Potage au butternut

Haut de cuisse de poulet

Haricots verts

Compote

Biscuit

JEUDI 12



Céleri rémoulade

Bœuf bourguignon



Pommes de terre



Fromage blanc
au miel



Palmier maison

VENDREDI 13

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



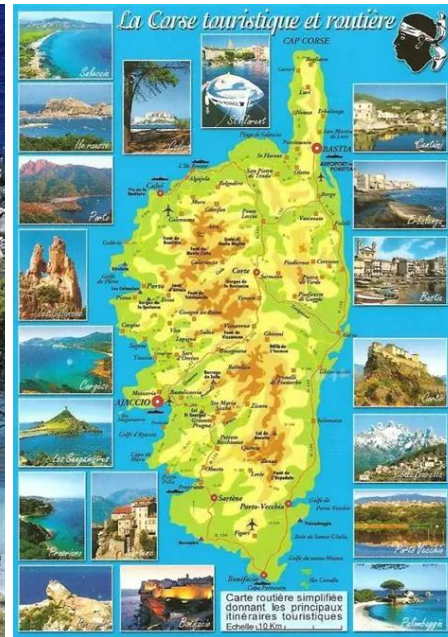
Produits bio

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

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



LUNDI 23

Pâté en croûte

Steak haché
sauce échalotte

Haricots verts persillés

 Fromage

Fruit de saison

MARDI 24

Carottes râpées

Blanquette de poissons

Riz

 Entremet à la vanille

Biscuit

**MERCREDI 25
USA**

Coleslaw

Poulet frit
sauce barbecue

Mc and cheese

 Brownies

JEUDI 26

Potage crème Dubarry

Raviolis sauce fromage

Yaourt

 Tropézienne

VENDREDI 27

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