

AU MENU

Du 02 mars 2026 au 06 mars 2026



LUNDI 02

Sardines à la tomate

 Saucisses

 Boulgour

Petit suisse

 Fruit de saison

MARDI 03

Salade surimi/
tomates et mayonnaise

Emincé de volaille
au curry
Brocolis

 Fromage

 Gâteaux choco

MERCREDI 04

Potage aux
champignons

Rougail saucisses
(volaille)

Tagliatelles

 Fromage

Compote

JEUDI 05
Savoie


Salade verte

Tartiflette

 Mousse aux fruits




VENDREDI 06

Salade aux carottes
et au céleri

 Riz au lait de coco
et pois chiches

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

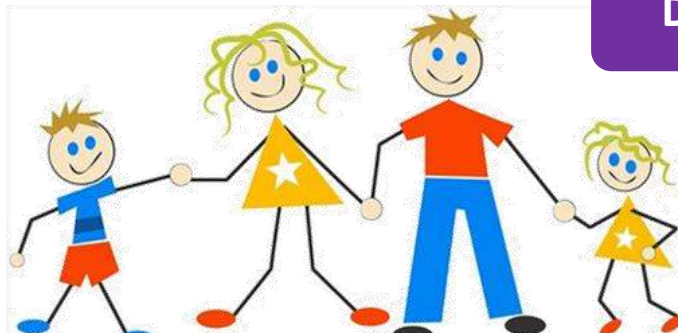
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.
Les menus sont téléchargeables sur le site internet www.nemours.fr.  Dessert du jour  Produits locaux – Circuit court  Produits bio

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 mars 2026 au 13 mars 2026



LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

Rosette

Boulettes d'agneau
aux épices

Semoule


Petit suisse

 Fruit de saison

 Céleri vinaigrette

 Risotto aux petits
légumes/fromage

 Fromage

 Crème au chocolat
au lait caramel

Chou blanc
emmental

Sauté de dinde

Purée de
haricots verts

Yaourt


Biscuit

Salade de pommes de
terre

Pané à l'emmental

 Lentilles




 Moelleux au chocolat

 Salade de pâtes
Paupiettes de porc

 Duo de légumes

 Fromage

Compote

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 16 mars 2026 au 20 mars 2026



LUNDI 16

Cœuf dur mayonnaise



Nuggets

Petits pois



Fromage



Fruit de saison

MARDI 17

Salade coleslaw

Dos de colin

Jardinière de légumes



Gâteau à la pêche

MERCREDI 18

Pâté de volaille

Haut de cuisse de poulet

Boulgour



Yaourt nature



Biscuit

JEUDI 19

Salade verte

**Gratin de chou-fleur
pommes de terre
cheddar**



Fromage



Crème à la noix de coco




VENDREDI 20

Salade Tex-Mex

Chili con carne

Riz

Compote

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 23 mars 2026 au 27 mars 2026

LUNDI 23

Macédoine de légumes

Cordon bleu

 Coquillettes à la tomate

Yaourt aromatisé

MARDI 24

Salade de campagne

Boulettes de bœuf

Duo de courgettes

 Fromage

 Mousse au chocolat

MERCREDI 25

Salade verte



Pizza aux 3 fromages

Fromage blanc

Biscuit

JEUDI 26

 Soupe aux choux

Poêlée de poissons à l'indienne

 Riz

 Fromage

Yaourt




VENDREDI 27

Salade niçoise

Pilons de poulet

 Pommes de terre sautées

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**

AU MENU

Du 30 mars 2026 au 03 avril 2026



LUNDI 30

MARDI 31
Bourguignonne

MERCREDI 1er

JEUDI 02
Menu de Pâques

VENDREDI 03

Betteraves rouges

Poisson pané

Brocolis


 Fromage

 Fruit de saison

Salade
bourguignonne

Jambon à la
chablisienne

Riz

 Flamusse aux
pommes

Taboulé

Quiche aux
épinards et fromage

Fromage

Yaourt

Velouté Conti

Sauté de veau
marengo

Carottes

 Nids de pâques

Céleri rémoulade

Pâtes à la crème de
courges et champignons

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**

Salade bourguignonne : Salade verte pommes de terre et lardons

Velouté Conti : Soupe de lentilles, oignons et carottes

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