



NEMOURS

# AU MENU

Du 04 mai 2026 au 08 mai 2026



LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06

JEUDI 07

VENDREDI 08

Rosette

Cordon bleu

Brocolis

 yaourt

 Fruit de saison


 Carottes râpées

Riz cantonais

 Liégeois au chocolat

Biscuit

Salade verte vinaigrette

 Mix grill (chipo, merguez) Ketchup

 Pommes de terre

Glace

Salade de lentilles

Spaghettis au saumon/courgettes et sauce fromage

Fromage

 Tarte aux pêches

FÉRIÉ

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](http://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](mailto:cuisine.centrale@ville-nemours.fr) – [www.nemours.fr](http://www.nemours.fr)

# AU MENU

Du 11 mai 2026 au 15 Mai 2026



LUNDI 11

MARDI 12

MERCREDI 13

JEUDI 14

VENDREDI 15

Œuf dur sauce cocktail

Steak haché de veau  
sauce aux herbes

 Blé

 Yaourt aromatisé

Fruit

 Salade tomates/féta

 Pâtes bolognaise végété

 Fromage

 Quatre quart

 Concombres à la  
crème

Sauté de veau à l'ail

 Haricots blancs

Crème pralinée

FÉRIÉ

FERMÉE

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](http://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](mailto:cuisine.centrale@ville-nemours.fr) – [www.nemours.fr](http://www.nemours.fr)



NEMOURS

# AU MENU

Du 18 mai 2026 au 22 mai 2026



LUNDI 18

Pâté en croûte



Pilon de poulet  
sauce paprika

Petits pois



Fromage



Fruit de saison

MARDI 19

Terroir



Crudités du terroir



Parmentier de  
bœuf



Yaourt nature  
fermier



Gâteau au miel

MERCREDI 20



Taboulé

Omelette fromage



Ratatouille

Biscuit

JEUDI 21



Piémontaise

Emincé de volaille

Haricots beurre



Petit suisse



Salade de fruits

VENDREDI 22  
Menu des îles

Accras de morue

Rougail de poisson



Riz

Yaourt coco

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](http://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](mailto:cuisine.centrale@ville-nemours.fr) – [www.nemours.fr](http://www.nemours.fr)



NEMOURS

# AU MENU

Du 25 mai 2026 au 29 mai 2026



LUNDI 25

MARDI 26

MERCREDI 27

JEUDI 28

VENDREDI 29

FÉRIÉ

Salade verte  
Aiguillettes de poulet  
sauce champignons  
Haricots plats  
 Fromage  
Compote

Menu USA

 Coleslaw  
Hamburger de poulet  
Potatoes  
 Brownie

 Salade de pâtes  
Poêlée océane  
 Purée de légumes  
 Flan coco

 Tomates basilic  
Raviolis épinards/Ricotta  
sauce tomate  
 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](http://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](mailto:cuisine.centrale@ville-nemours.fr) – [www.nemours.fr](http://www.nemours.fr)