

# AU MENU

Du 01 juin 2026 au 05 juin 2026



Juin



LUNDI 01

MARDI 02

MERCREDI 03

JEUDI 04  
Terroir

VENDREDI 05

Pâté de volaille

Poisson pané

Petits pois

Petit suisse

 Fruit de saison

 Carottes râpées

Pilon de poulet  
sauce basquaise

Coquillettes

Fromage

 Grillé aux pommes


Radis beurre


 Pizza aux fromages


 Salade verte

Compote

 Crudités

 Saucisses de volaille  
au jus

 Purée de pommes  
de terre  
Fromage blanc

 Pain d'épice aux  
pépites de chocolat

 Pastèque

Sauté de veau marengo

 Carottes

Yaourt aromatisé

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 08 juin 2026 au 12 juin 2026



LUNDI 08

MARDI 09

MERCREDI 10

JEUDI 11  
Scandinavie

VENDREDI 12

Pâté en croûte

Emincé de volaille

 Haricots verts

 Fromage

Salade de fruits

Tomates mozzarella

Moussaka végété

 Flan au chocolat

 Céleri rémoulade

 Sauté de porc

 Ratatouille

 Yaourt aromatisé

Biscuit

\*Salade scandinave

 Boulettes à la suédoise

 Riz

 Crème Suédoise

 Salade de lentilles

Poêlée de poisson dieppoise

 Pâtes au 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](http://www.nemours.fr).



Dessert du jour / Produits locaux – Circuit court



Produits bio

\*Salade Scandinave : Pdt, saumon fumé, ciboulette, crème fraîche et jus de citron

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 15 juin 2026 au 19 juin 2026



**LUNDI 15**

Œuf dur mayonnaise

Haut de cuisse  
de poulet

Chou-fleur

 Fromage

 Fruit de saison

**MARDI 16**



Concombres à la  
Crème de basilic

Filet de lieu au citron

Boulgour



Gâteau au yaourt

**MERCREDI 17**

Melon

Omelette garnie  
au jambon



Poêlée de légumes

 Fromage



Yaourt aromatisé

**JEUDI 18**

Salade de tomates  
et surimi



Pané de porc



Pommes de terre



Fromage



Crème pralinée

**VENDREDI 19**



Carottes râpées

Chili végétal



Riz

Fromage

Glace

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**



NEMOURS

# AU MENU

Du 22 juin 2026 au 26 juin 2026



**LUNDI 22**

**MARDI 23**

**MERCREDI 24**  
Amérique

**JEUDI 25**

**VENDREDI 26**

Betteraves mozzarella

Steak de veau sauce  
mimolette

Chou-fleur

 Fruit

Macédoine de légumes

Escalope de volaille  
à la crème

 Purée de pois cassés

 Liégeois au chocolat

\*Salade cajun

 \*Jambalaya

Donuts

Taboulé

Coquillettes à la tomate  
gratinées

 Salade verte

 Tarte amandine

Salade d'avocat,  
concombre et crevettes

Cabillaud sauce tomate

 Ratatouille

Fromage

Melon

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

\*Salade Cajun : Haricot rouge, maïs, tomates et crevettes

\*Jambalaya : Riz, épice cajun, poivron et poulet

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)