

AU MENU

Du 28 septembre 2026 au 02 octobre 2026



LUNDI 28

Salami

Escalope de poulet à la sauge

Haricots verts

 **Fromage**

 **Fruit de saison**

MARDI 29

 **Salade de riz**

Saucisses

Duo de lentilles carottes

 **Liégeois chocolat**

MERCREDI 30

Salade de tomates au curry et crevettes

Colombo de porc

Riz

 **Crème coco**

JEUDI 01

Salade de chou blanc

Bœuf mode

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Palmier

VENDREDI 02

Salade verte féta croûtons

Blanquette de poisson

Pâtes

 **Fromage**

Fruit de saison Bio

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 05 Octobre 2026 au 09 Octobre 2026



LUNDI 05

Betterave mozzarella

Cordon bleu

 Pâtes à la tomate

 Fromage

Fruit de saison

MARDI 06

Taboulé

Filet de colin sauce
provençale

Courgettes

 Tarte aux pêches

MERCREDI 07

Soupe aux champignons

 Quiche aux fromages

Salade verte

 Fruit de saison

JEUDI 08

Journée nationale
Le grand repas

Velouté de courge/
châtaigne et crumble
parmesan

Filet de poisson
sauce choron

Poêlée de légumes de
saison
Finger praliné, vanille et
son caramel beurre salé

VENDREDI 09

Radis beurre

Escalope de poulet
à la crème

 Légumes variés
(carottes poireaux
navets)

 Fromage

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.



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



NEMOURS

AU MENU

Du 12 Octobre 2026 au 16 Octobre 2026



LUNDI 12

Œuf dur mayonnaise

Légumes variés, blé,
tomates et courgettes

 Yaourt nature

 Fruit de saison Bio

MARDI 13

Jambon de pays

Boulette de bœuf
Stroganoff

Chou-fleur

 Mousse praliné

MERCREDI 14

Salade de chou rouge

Lieu noir sauce citron

 Purée de pois cassés

 Fromage

 Fruit de saison

JEUDI 15

 Salade façon
flammekueche

 Potée Alsacienne

 Streusel aux pommes

VENDREDI 16

Macédoine

 Sauté de poulet
sauce chasseur

Riz

Yaourt nature

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 19 Octobre 2026 au 23 Octobre 2026

Vacances de la Toussaint



LUNDI 19

Pâté de volaille

Pané de porc

Petits pois

Compote de pommes

MARDI 20



Céleri rémoulade

Tagliatelles crème de
panais

Fromage blanc coulis
de fruits rouges

MERCREDI 21

Salade de lentilles

Tomates farcies



Boulgour



Fromage

Poire au sirop

JEUDI 22

Salade d'avocats

Rougail poisson



Riz



Gâteau patates
douce

VENDREDI 23



Piémontaise

Escalope de poulet sauce
moutarde

Brocolis

Fromage

Fruit de saison BIO

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



AU MENU

Vacances de la Toussaint

Du 26 Octobre 2026 au 30 Octobre 2026



LUNDI 26

Sardines

Paupiette de veau
sauce champignons

 Pâtes

 Yaourt nature

Fruits de saison

MARDI 27

Salade lentilles/
potiron

 Parmentier de
patates douces

 Fromage

 Semoule au lait

MERCREDI 28

Soupe de légumes

Escalope de poulet
jus d'herbe

Petits pois

Yaourt nature Bio
sucré

JEUDI 29

Salade Norvegienne

Filet de cabillaud
sauce aneth

 Chou-fleur

 Crème chocolat

VENDREDI 30

Concombre à la
crème

Raviolis sauce au
fromage

Yaourt nature

Fruit BIO

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