NEMOURS

AU MENU

Du 02 Novembre 2026 au 06 Novembre 2026







LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Pâté en croûte	Salade d'automne	Salade verte croûtons et grana	Potage de potimarron	Carottes râpées
Boulettes de bœuf Stroganoff	Escalope de porc aux pommes	Ravioli aux épinards sauce tomate	Poisson au citron	Sauté de poulet au paprika
Chou-fleur	Pâtes	Compote	Riz	Poêlée pdt, carottes, céleris et épinards
Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
Biscuit	Mousse aux marrons		Flan	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

NEMOURS

AU MENU

Du 09 Novembre 2026 au 13 Novembre 2026







LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Betteraves mimosa Paupiette de veau Boulgour aux légumes Bio Fromage Bio Fruit de saison	Salade verte et lardons Escalope de poulet à la crème Carottes Bio Fromage Compote	FERIE	Potage aux courgettes et au boursin Crozets aux fromages Gâteau pépites de chocolat	Salade de chou blanc/ dés d'emmental Cordon bleu Petits pois Fromage blanc Bio 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

NEMOURS

AU MENU

Du 16 Novembre 2026 au 20 Novembre 2026







LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Taboulé	Nems	Salade Piémontaise
Gratin de pâtes aux champignons et potirons	Parmentier de boudin noir	Pot-au-feu de porc	Poulet au caramel	Poêlée de poissons
Bio Fromage	Bio Fromage	Bio Fromage	Riz façon cantonais	Carottes persillées
Bio Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote	Salade de fruits exotiques	Bio 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

Pot-au-feu de porc : Carottes, pommes de terre, poireaux/viande de porc

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

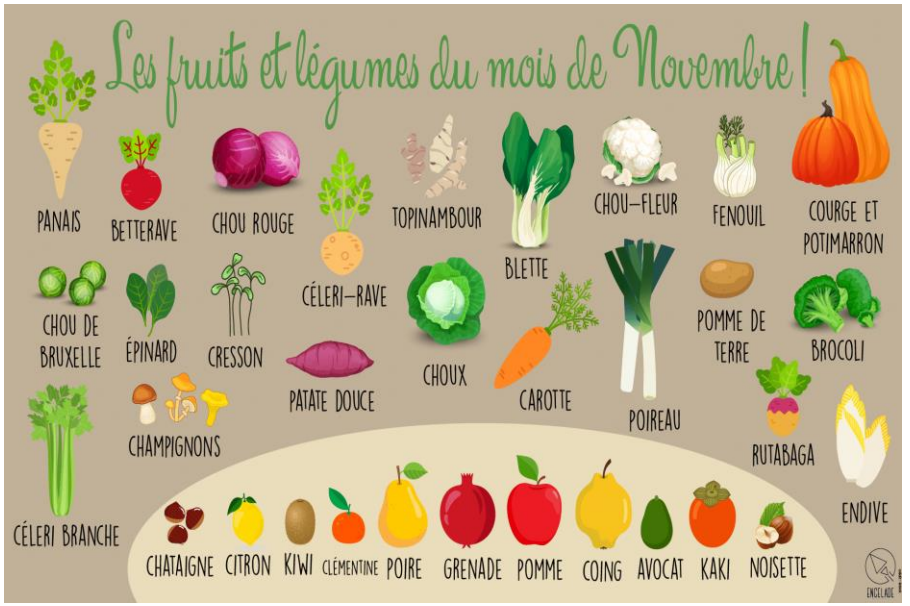
NEMOURS

AU MENU

Du 23 Novembre 2026 au 27 Novembre 2026







LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26 Terroir	VENDREDI 27
Rosette	Carottes râpées	Duo de choux	Soupe du terroir	Salade de pâtes au surimi
Escalope viennoise	Couscous végé	Sauté de porc à la moutarde	Sauté de bœuf miel cumin	Filet de colin
Blé à la napolitaine	Fromage	Haricots blancs	Lentilles et carottes	Haricots verts
Fruit de saison	Tarte aux abricots	Fruit de saison	Pain d'épice	Fromage
		Yaourt nature		Compote de fraise

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