

AU MENU

Du 30 septembre au 04 octobre 2024



LUNDI 30

Salade d'avocats et crevettes

Escalope de dinde sauce à la crème

Haricots verts

Fromage



Fruit de saison

MARDI 01



Salade de riz



Duo de lentilles carottes colombo



Liégeois chocolat

MERCREDI 02



Carottes râpées

Bœuf mode

Purée de pommes de terre



Fromage blanc aux fruits

JEUDI 03



Salade verte féta croûtons

Pilon de poulet
Pâtes

Fromage



Fruit de saison

VENDREDI 04

Salade pommes de terre

Poisson sauce poireaux



Chou-fleur

Fromage



Roulé framboise

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 Choppy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex

Tél. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58

email : csh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU



Du 07 au 11 Octobre 2024

LUNDI 07

MARDI 08

MERCREDI 09

JEUDI 10 Menu terroir

VENDREDI 11

Betterave mozzarella

Cordon bleu

Pâtes à la tomate

Fromage

 Fruit de saison

Taboulé

Filet de colin sauce provençale

Ratatouille

 Clafoutis

Soupe aux champignons

 Tarte au fromage et tomates

 Salade verte

 Fruit de saison

 Terrine de volaille

 Sauté de porc à la sauge

 Purée de pommes de terre

 Yaourt aromatisé

Radis beurre

 Blanquette de dinde

 Légumes (carottes poireaux navets)

Fromage

 Trifle aux poires

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 Choppy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex
 Tél. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58
 email : clsh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Du 14 au 18 Octobre 2024

LUNDI 14

Œuf dur
mayonnaise

Blé, tomates,
courgettes

Yaourt nature

Fruit de saison

MARDI 15
Russie

Macédoine

Boulette de bœuf
Stroganoff

Chou-fleur

Mousse pralinée

MERCREDI 16

Salade de chou rouge

Lieu noir sauce citron

Purée de pois
cassés

Fromage

Fruit de saison

JEUDI 17

Rosette

Sauté de poulet sauce
chasseur

Pommes de terre
sautées

Yaourt aux fruits

VENDREDI 18
Alsace

Salade façon
flammekueche

Potée alsacienne

Streussel aux pommes

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. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58

email : csh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU



Du 21 au 25 octobre 2024



LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25
Réunion

Pâté de volaille

 Céleri rémoulade

Salade de lentilles

Piémontaise

Salade avocados

Steak haché sauce brune

Tagliatelles crème de panais

Tomates farcies

Quiche au potiron et jambon

 Rougail saucisse

Petits pois

Fromage blanc coulis de fruits rouges

Blé

Salade verte

 Riz

Compote pomme

 Fromage

Fromage

Gâteau de patates douces

Poire au sirop

 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** 

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex

Tél. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58

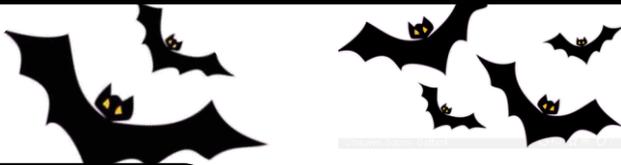
email : clsh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Vacances de la Toussaint



Du 28 octobre au 01 novembre 2024



LUNDI 28

**MARDI 29
Halloween**

MERCREDI 30

JEUDI 31

VENDREDI 01

Sardine
Paupiette de veau
sauce champignons
 Pâtes
 Yaourt nature
Fruits de saison

Salade Halloween
 Parmentier de
patate douce
 Fromage
Gâteau carotte

Soupe de légumes
cuisse de poulet
jus d'herbe
Petits pois
Semoule au lait

Salade Norvegienne
Filet de cabillaud
sauce aneth
 Poêlée de
légumes verts
 Crème chocolat

Féérié

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