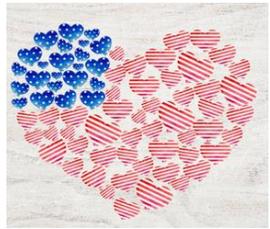


AU MENU



Du 04 au 08 Novembre 2024



LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06

JEUDI 07

VENDREDI 08

- Pâté en croûte
- Boulettes de bœuf Stroganoff
- Chou-fleur
-  Petit suisse Biscuit

- Céleri rémoulade
-  Sauté de porc aux pommes
-  Pâtes
-  Fromage
-  Mousse aux marrons

- Salade verte croûtons  et grana
-  Raviolis épinards sauce tomate
- Compote

-  Potage de potimarron
-  Rôti de dinde au paprika
-  Riz
-  Fromage blanc
-  Fruit de saison

-  Carottes râpées
- Poisson pané au citron
-  Poêlée pdt, carottes, céleri et épinards
-  Fromage
-  Brownies

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**

AU MENU



Du 11 au 15 Novembre 2024

LUNDI 11

FERIE

MARDI 12

 Betteraves mimosa
 Boulette d'agneau

Boullgour aux légumes

Fromage
Fruit de saison

MERCREDI 13

Salade de blé
 Escalope de volaille

 Carottes
 Fromage

Salade de fruits

JEUDI 14

Menu terroir

 Soupe du terroir

 Paleron miel cumin

 Lentilles/Carottes

 Pomme

VENDREDI 15

Salade de chou blanc
Dés d'emmental

Gratin de pâtes/
Potion/
Champignons

 Fromage blanc
abricot

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

AU MENU

Du 18 au 22 Novembre 2024



LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

Œuf dur mayonnaise
 Pilons de poulet
 Semoule
 Fromage
 Fruit de saison

 Salade verte
 Hachis parmentier
 Fromage
 Crème dessert caramel

Taboulé
 Pot-au-feu de porc
 Fromage
 Compote

 Potage de courgettes au boursin
 Crozets au fromage
 Fruit de saison

 Salade Piémontaise
 Poêlée de poissons
 Carottes persillées
 Mille feuilles

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

AU MENU

Du 25 au 29 Novembre 2024



LUNDI 25

MARDI 26

MERCREDI 27

JEUDI 28

**VENDREDI 29
CHINE**

Rosette

Escalope viennoise

Blé à la napolitaine

 **Fruit de saison**



Carottes râpées

Couscous végé



Fromage



Gâteau pêche-caramel



Duo de choux



Sauté de porc

**Haricots blancs
sauce tomate**



Fruit de saison



Yaourt nature

Salade de pâtes au thon

Filet de colin

Haricots verts



Fromage



Petit suisse aux fruits

Nems



Poulet caramel



Riz

Litchis au sirop

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**