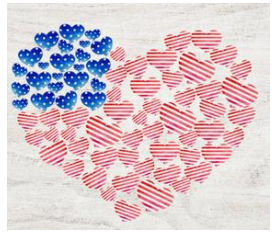


AU MENU



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

MARDI 12

MERCREDI 13




JEUDI 14

VENDREDI 15

FERIE




 Betteraves mimosa
 Boulette d'agneau
 Boulgour aux légumes
 Fromage
 Fruit de saison

Salade de blé
 Escalope de volaille
 Carottes
 Fromage
 Salade de fruits

 Soupe du terroir
 Paleron miel cumin
 Lentilles/Carottes
 Pomme

Salade de chou blanc
 Dés d'emmental
 Gratin de pâtes/
 Potion/
 Champignons
 Fromage blanc
 abricot

Menu terroir

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**