

AU MENU

Du 03 au 07 février 2025



LUNDI 03

Jambon de dinde
Escalope viennoise
Haricots plats aux oignons
 Fromage
 Fruit de saison

MARDI 04

 Chou rouge vinaigrette
Sauté de poulet vallée d'Auge
Pâtes
 Fromage
 Flan

MERCREDI 05

Taboulé
Tajine d'agneau
Légumes
(carottes, courgettes, navets, aubergines, tomates et pois chiches)
 Fromage blanc au miel



JEUDI 06

Menu terroir

 Soupe terroir
 Poulet rôti
 Pommes de terre sautées
 Yaourt de Sigy

VENDREDI 07

Salade de blé
Quenelles sauce aurore
Carottes
 Crème dessert

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. : 01.64.45.04.14 – email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Du 10 au 14 février 2025



LUNDI 10

MARDI 11
Carnaval

MERCREDI 12

JEUDI 13

VENDREDI 14

Sardine 🍷 la tomate

Escalope 🍷 la crème

 Riz

 Fromage

Salade de fruits

 Carottes 🍷

Lomo de porc
forestier

 Purée de pois cassés

 Beignet carnaval

 Potage de butternut

Omelette au fromage

Salade verte

Compote

 Celeri 🍷

Bœuf bourguignon

 Pommes de terre

Fromage

Fruit

Salade de riz

Pois 🍷 de poisson

Carottes

 Fromage blanc
au miel

 Palmier maison

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais 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
Téléphone : 01.64.45.04.14 - email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU



Du 17 au 21 février 2025



LUNDI 17

Betteraves rouges

Poisson pané

Blé

 Fromage

Fruit de saison

MARDI 18

Salade verte

Tartiflette végétarienne

 Fruit

MERCREDI 19

Soupe lentilles corail
carottes

Haut de cuisse de poulet

Ratatouille

 Fromage

Compote

JEUDI 20

Salade Mexicaine

Boulettes d'agneau
Sauce tomate

Semoule

 Yaourt aromatisé

Biscuit

**VENDREDI 21
CORSE**

Coppa

Sauté de veau aux
olives

 Pommes de terre
vapeur

 Gâteau à la farine
de châtaigne

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. : 01.64.45.04.15 – email : cuisine.centrale@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU

Du 24 au 28 février 2025



LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26 USA

JEUDI 27

VENDREDI 28

Pain croûte
 Steak haché sauce
 Chalote
 Haricots verts persillés
 Bio Fromage
 Bio Fruit de saison

Carottes râpées
 Blanquette de poisson
 Bio Riz
 Entremets à la vanille
 Biscuit

Coleslaw
 Poulet frit sauce
 barbecue
 Mc and cheese
 Brownies

Potage crème d'ubarry
 Ravioli sauce fromage
 Bio Yaourt
 Bio Fruit de saison

Lentilles/champignons/
 jambon
 Re de dinde
 Po de légumes :
 Pommes de terre,
 carottes et pinards
 Bio Fromage
 Tropicienne

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 Bio Produits bio