

AU MENU

Du 02 juin 2025 au 06 juin 2025



A B C



LUNDI 02

MARDI 03

MERCREDI 04

JEUDI 05
Terroir

VENDREDI 06

Pâté de volaille

Poisson pané

 Flageolets

Petit suisse

 Fruit de saison

 Carottes râpées

 Pilon de poulet
sauce basquaise

 Coquillettes

 Tarte aux fruits

Radis beurre

 Pizza aux légumes

 Salade verte

Compote

 Crudités

 Saucisses de volaille
au jus

 Purée de pommes
de terre

 Yaourt sigy

 Pastèque

Sauté de veau marengo

 Carottes

 Crème pralinée

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

AU MENU

Du 09 juin au 13 juin 2025

JOYEUSE
Fête des
Pères



LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12
Scandinavie

VENDREDI 13

FÉRIÉ

 Pâté en croûte
 Emincé de volaille
 Duo de haricots
 Fromage
Salade de fruits

 Céleri rémoulade
 Sauté de porc
 Ratatouille
 Yaourt aromatisé
Biscuit

*Salade scandinave
 Boulettes à la suédoise
 Riz
Compote

Salade de perle
Poêlée de poisson dieppoise
 Poêlée de légumes
 Diplomate

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.

*Salade Scandinave : Pdt, saumon fumé, ciboulette, crème fraîche et jus de citron

 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

AU MENU

Du 16 juin au 20 juin 2025



Fête de la
MUSIQUE
21 JUIN

LUNDI 16

Sardine



Haut de cuisse
de poulet

Chou-fleur



Fromage



Fruit de saison

MARDI 17



Concombres à la
Crème de basilic

Filet de lieu au citron



Pâtes



Gâteau au chocolat

MERCREDI 18

Melon

Omelette garnie
au jambon



Poêlée de légumes



Fromage



Yaourt aromatisé

JEUDI 19

Pâté de volaille

Raviolis



Fromage

Compote

VENDREDI 20



Carottes râpées

Chili végétal



Riz



Crème coco

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

AU MENU

Du 23 juin au 27 juin 2025



LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25
Amérique du Sud

JEUDI 26

VENDREDI 27

Betteraves mozzarella

Steak de veau sauce
mimolette

Brocolis

 Fromage

Glace

Macédoine de légumes

 Escalope de volaille
à la crème

 Purée de pois cassés

 Liégeois au chocolat

*Salade cajun

 *Jambalaya

Donuts

Taboulé

 Pâtes à la tomate
gratinées

 Salade verte

 Melon

Salade d'avocat
et surimi

Cabillaud

 Ratatouille

 Tarte amandine

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

*Salade Cajun : Haricot rouge, maïs, tomates et crevettes

*Jambalaya : Riz, épice cajun, poivron et poulet

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