

AU MENU

Du 31 mars au 04 avril 2025



Poissons
d'Avril

LUNDI 31

Rosette
Boulettes de bœuf

 Coquillettes à la
tomate

 Fromage

Fruit de saison

MARDI 01



 Carottes rapées

Steak de veau/
Champignons
Haricots verts

 Fromage

 Flan

MERCREDI 02

 Salade de pommes
de terre

 Pizza 4 fromages

 Yaourt

 Fruit de saison

JEUDI 03

 Rillettes de vollaile

Blanquette de poisson

Carottes/champignons
 /poireaux

 Fromage blanc

 Biscuit

VENDREDI 04

Salade verte

 Sauté de poulet
au cidre

 Pommes de terre
vapeur

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

AU MENU

Du 07 avril au 11 avril 2025



LUNDI 07

MARDI 08

MERCREDI 09

 JEUDI 10 

VENDREDI 11
Angleterre

Betteraves rouges

 Escalope de poulet
sauce curry

Semoule

 Fromage

 Fruit de saison

 Salade de pâtes

Sauté de veau marengo

Chou-fleur

 Nids de Pâques

 Concombres basilic

 Ratatouille

 Riz

 Fromage

Fruit

Menu du Terroir

 Salade de lentilles

 Sauté de bœuf
bourguignon

 Pommes de terre

 Yaourt sigy

 Coleslaw

Poisson frit à l'anglaise

 Purée de petits pois

 Cheesecake

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

C'est
les
VACANCES



Du 14 avril au 18 avril 2025



LUNDI 14

Sardine



Pâtes bolognaise

 Yaourt

 Fruit de saison

MARDI 15

Salade de tomates
mozzarella



Sauté de porc



Lentilles



Panna cotta aux
fruits

MERCREDI 16

Céleri rémoulade



Quiche au saumon

Salade verte



Fromage



Fruit de saison

JEUDI 17

Salade de blé



Merlu sauce
provençale



Carottes



Fromage

Compote

VENDREDI 18

Salade avocat/
Concombre/ tomate



Risotto de légumes



Clafoutis nature

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 21 avril au 25 avril 2025



LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

FÉRIÉ



Avocat vinaigrette

Paupiette de veau
sauce oignon

 Riz

 Fromage

Compote



Concombres à
la crème



Blé façon risotto

Ile flottante

Taboulé



Rôti de dinde



Haricots plats



Fromage

Crème dessert vanille

*Salade Norvégienne



Boulettes d'agneau
Jus à l'ail



Haricots blancs



Fromage



Gâteau au chocolat

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 Norvégienne : Pdt, crevettes, saumon fumé, ciboulette, crème fraîche, fromage blanc et jus de citron.

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