

AU MENU



Du 03 au 07 Juin 2024



LUNDI 03

MARDI 04

MERCREDI 05

JEUDI 06

VENDREDI 07 Couleur




- Pâté de volaille
- Poisson pané
-  Blé à la sauce tomate
- Petits suisses
-  Fruit de saison

-  Carottes râpées
-  Pilon de poulet sauce basquaise
-  Coquillettes
-  Tarte aux pommes

- Radis beurre
-  Pizza aux légumes
-  Salade verte
- Compote

- Salade de riz
-  Sauté de porc
-  Purée de courgettes
-  Fromage
-  Fruit de saison

-  Pastèque
- Rôti de veau
-  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**

AU MENU

Du 10 au 14 Juin 2024



LUNDI 10

MARDI 11




MERCREDI 12



**JEUDI 13
Scandinavie**

VENDREDI 14




Betterave mozzarella
 Riz, petits pois et omelette
 Fromage
 Abricot

 Salade princesse
 Emincé de volaille
 Poêlée de légumes
 Fromage
 Salade de fruits maison

 Céleri rémoulade
 Sauté de porc sauce ratatouille
 Purée de pois chiche
 Yaourt aromatisé
 Biscuit

Salade Scandinave
 Boulette à la Suédoise
 Pomme de terre sautées
 Compote

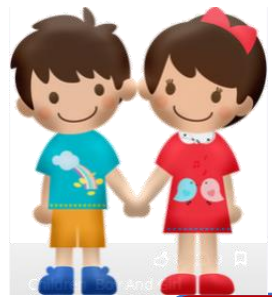
Salade d'épeautre
 Saumon
 Poêlée de légumes
 Diplomate

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.  **Dessert du jour**  **Produits locaux – Circuit court**  **Produits bio**

AU MENU

Fête de la
MUSIQUE
21 JUIN

Du 17 au 21 Juin 2024



LUNDI 17

MARDI 18




MERCREDI 19

JEUDI 20
Terroir

VENDREDI 21




- Sardines
-  Haut de cuisse de poulet
- Chou-fleur
-  Fromage
-  Fruit de saison

-  Salade d'été
- Filet de lieu au citron
-  Pennes
-  Gâteau au chocolat

- Salade capitaine crabe
- Omelette garnie au jambon
-  Poêlée de légumes
-  Fromage
-  Pastèque

-  Crudités
-  Poulet rôti romarin
-  Purée de pommes de terre
-  Yaourt
-  Pain d'épice au miel

-  Carottes râpées
- Haricots rouges à la tomate
-  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. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58
email : csh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU



Du 24 au 28 Juin 2024



LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26
Amérique du Nord

JEUDI 27

VENDREDI 28



Saucisson à l'ail
Steak haché de veau
sauce mimolette
Chou-fleur
 Fromage
Glace

Macédoine de légumes
 Rôti de dinde
 Duo de courgettes
 Liégeois au chocolat

 Tomates
Poutine
 Yaourt
 Fruit de saison

Taboulé
 Quiche aux épinards chèvre
 Salade verte
 Melon

Salade d'avocat-crevettes
Cabillaud
 Poêlée de légumes
 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**

Hôtel de ville : 39 rue du Docteur Chopy – CS 60410 – 77797 Nemours Cedex
Tél. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58
email : clsh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr