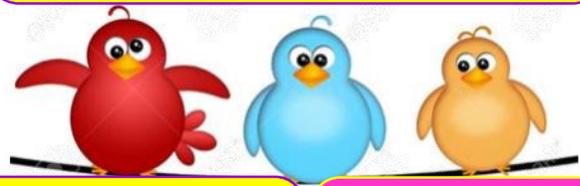


AU MENU



Du 29 avril au 03 Mai 2024



LUNDI 29

MARDI 30

MERCREDI 01

JEUDI 02

**VENDREDI 03
Métropole**

Pâté de volaille
Tagliatelles saumon
épinard et chèvre
Yaourt
Fruit de saison

Carottes râpées
Riz et petits pois
sauce échalotte
Liégeois chocolat
Biscuit

Férialé

Sardines
Cordon bleu
Brocolis
Fromage
Fruit de saison

Salade verte
Bœuf bourguignon
Purée de pommes
de terre et haricots
verts
Tarte aux fruits

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 06 au 10 Mai 2024



LUNDI 06

MARDI 07

MERCREDI 08

JEUDI 09

VENDREDI 10

Macédoine de légumes

Steak haché de bœuf

Blé

Yaourt aromatisé

Biscuit



Salade tomates maïs



Quiche aux légumes



Fromage



Quatre quart

Férialé

Férialé

Congés scolaires

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

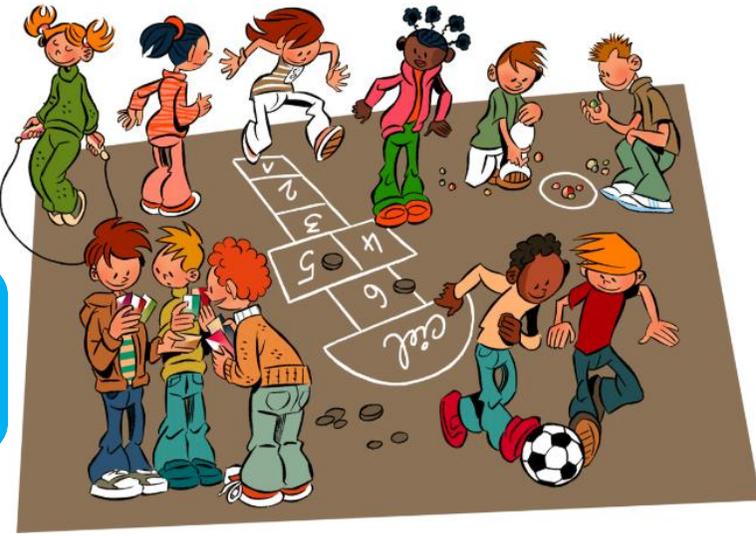
Tél. : 01.64.78.44.25 – Fax : 01.64.28.42.58

email : csh@ville-nemours.fr – www.nemours.fr

AU MENU



Du 13 au 17 Mai 2024



LUNDI 13

MARDI 14 Terroir

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17 Menu des Îles

-  Pâté en croute
-  Haut de cuisse sauce paprika
- Boulghour
-  Fromage
-  Fruit de saison

-  Céleri rémoulade
-  Parmentier de bœuf purée de pois cassés
-  Crème caramel aux œufs

-  Taboulé
- Omelette
- Brocolis
- Biscuit
-  Smoothie

-  Piémontaise
-  Emincé de volaille
- Haricots beurre
-  Petits suisses
- Biscuit

- Accras de morue
- Rougail de poisson
-  Riz
-  Salade de fruits exotiques

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 20 au 24 Mai 2024



LUNDI 20

MARDI 21

**MERCREDI 22
USA**

JEUDI 23

VENDREDI 24

Férialé

Œuf dur



Aiguillette de poulet
sauce champignon



Pâtes



Fromage

Compote



Salade verte

Hamburger au
poulet

Potatoes



Brownie



Carottes râpées

Poêlée océane



Purée de légumes



Fruit de saison



Tomate mozzarella



Tarte au fromage
et brocolis



Flan coco

Biscuit

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

AU MENU



Du 27 Mai au 31 mai 2024



LUNDI 27

MARDI 28
Italie

MERCREDI 29

JEUDI 30

VENDREDI 31

- Betterave rouge
- Boulettes de bœuf
-  Lentilles
-  Crème au chocolat

-  Melon et jambon de parme
-  Pâtes à la carbonara
-  Fromage blanc
-  Génoise Italienne

-  Concombre
- Rôti de dinde
- Riz
-  Fromage
-  Fruit de saison

-  Salade de tomate
- Légumes à couscous
-  Semoule
-  Yaourt

-  Piémontaise
- Filet de cabillaud
-  Brunoise de légumes
-  Mousse à la fraise

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**