

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 04 au dimanche 10 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Maraîcher/ Occitanie)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes tomate	Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de brocoli	Soupe de salsifis	Soupe de champignon	Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de terre	Soupe de pois cassés
Pomelo et sucre	Radis beurre	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade d'automne (salade, raisin, fromage de cassoulet)	Salami et cornichon	Poireau ravigote	Chou blanc vinaigrette moutarde
Paupiette de veau sauce marengo?	 Cuisse de poulet LR sauce curry	Rognon de bœuf sauce bordelaise	(sauté de porc, saucisson à l'ail)	 Hoki PMD sauce aux épices douces	Tarte fromage mozzarella emmental	Sauté de bœuf BIO sauce au thym
Petits pois	 Carottes BIO	Purée de potiron et pomme de terre	(plat complet)	Pommes de terre vapeur	salade verte	Printanière de légumes
 Yaourt nature BIO et sucre dosette	 Gouda BIO	 Camembert BIO	 Emmental BIO	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	 Fromage blanc nature BIO et sucre dosette	Bucnette mi-chèvre (lait de vache et chèvre)
Semoule au lait	 Tarte flan pâtissier	 Fruit BIO	Smoothie pomme mandarine miel	Coupelle purée de pomme fraise	Fruit	Crème dessert vanille



Produits locaux
Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges
Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé
Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 11 au dimanche 17 novembre 2024

Lundi (férié)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes	Soupe de betterave	Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de petits pois menthe	Soupe légumes racines	Soupe de carotte muscade
Terrine de légumes sauce cocktail	Salade de blé légumes vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées BIO locales vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Radis beurre	Brocolis aux herbes vinaigrette
Cuisse de pintade VF sauce façon grand-mère	 Omelette BIO	 Colin d'Alaska PMD sauce crème aux herbes	 Emince de bœuf BIO sauce paprika persil	Macaronis BIO semi-complet sauce canard	Emincé de saumon sauce crème	 Calope de dinde LR sauce aigre douce
Pennes rigates	 Haricots verts BIO à l'ail	Purée de potiron courge butternut	Lentilles mijotées	(plat complet)	Brocolis en persillade	Riz pilaf
Petit moulé aux noix	 Fromage blanc type suisse BIO et sucre	 Emmental BIO	 Edam BIO	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	 Pont l'Evêque AOP
 Gâteau basque	 Fruit BIO	Fruit	Crème dessert grand Marnier	Gâteau citron	Cocktail de fruits	Clafoutis mangue coco



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 18 au dimanche 24 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Beaujolais)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe poireau crème curry	Soupe de courgette	Soupe de légumes	Soupe carotte curcuma	Soupe cresson	Soupe de champignon marron
Céleri rémoulade	Haricots verts échalote vinaigrette	Salade verte	Rillettes et cornichon	Salade de pâtes (torsades, poivrons, tomate sauté de bœuf BIO sauce moutarde à l'ancienne	Salade d'endive croûtons vinaigrette Gratin pommes de terre lardons et fromage à (plat complet)	Sardine à l'huile
 Omelette BIO	 Cabillaud PMD sauce fruits de mer	 Sauté de dinde LR sauce blanquette	Foie de veau sauce marchand de vin	Gratin de choux-fleurs	Parmentier de canard céleri	
 Epinaras branche et pommes de terre en hachamel	Torsades	 Carottes BIO	Purée de pomme de terre	Yaourt nature BIO et sucre dosette	Carré BIO	
 Gouda BIO	Coulommiers	 Edam BIO	Tomme grise	Gâteau aux poires	Tarte Tropicane	
 Purée de pomme banane BIO	Fruit	Riz au lait	Cubes de poires au vin			



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 25 novembre au dimanche 1er décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de légumes tomate	Soupe de chou fleur à l'indienne	Soupe de haricot blanc	Soupe carotte navet oignon	Soupe de courgette	Soupe de petits pois



Produits locaux
Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges
Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé
Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 02 au dimanche 08 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe lentille cumin	Soupe tomate carotte	Soupe au chou	Soupe de poireau pomme de terre	Soupe de champignon	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage	Soupe cresson



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 09 au dimanche 15 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de haricot blanc	Soupe de champignon	Soupe à l'oignon	Soupe normande carotte, haricot blanc, noireau.	Soupe de courgette	Soupe d'épinard à la crème	Soupe carotte, céleri, oignon, pomme de terre



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 16 au dimanche 22 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes variés tomate	Soupe de brocoli	Soupe poireau crème curry	Soupe de potiron	Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de	Soupe de petits pois	Soupe de haricot vert



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 23 au dimanche 29 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe de courgette	<p>Soupe végétale de panais aux marrons</p> <p>Terrine de brochet et écrevisse</p> <p>Filet de dinde LR sauce pomme crémée roelée hivernale aux mini choux de Bruxelles</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Entremets chocolat noisette</p>	Soupe de chou-fleur BIO à l'indienne	Soupe de betterave	Soupe de lentille corail coco	Soupe poireau crème curry



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 30 décembre au dimanche 05 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de champignon	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe de potiron et patate douce au lait de coco Pâté en croûte et cornichon Filet de dorade sauce estragon <i>Pommes de terre pom'pin</i>  Saint Nectaire AOP  Mousse aux fruits rouges (entremets moussé)	Soupe de potiron	Soupe de haricot vert tomate	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage	Soupe au chou



Produits locaux
Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges
Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé
Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



COSEA
COSEA
est servi