











Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 06 au dimanche 12 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes tomate	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe de brocoli	Soupe de salsifis	Soupe parmentier poireau, pomme de terre, crème	Soupe de potiron	Soupe de pois cassés
Salade de pommes de terre harengs	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Terrine de canard	 Endive BIO locale vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
Saucisse campagnarde	Chou farci (volaille)	Sauté de bœuf BIO sauce orientale	 Merlu PMD sauce curry	 Escalope de dinde LR sauce échalote	 Sauté de veau LR sauce tomate	 Saumonette PMD sauce oseille
Epinards branche béchamel	Riz pilaf	 Semoule BIO	Coquillettes BIO semi-complètes	Chou-fleur béchamel	Purée de pomme de terre	Carottes au jus
 Carré BIO	 Emmental BIO	Coulommiers	Yaourt aromatisé	 Edam BIO	Buchette de lait mélangé (chèvre et vache)	Fromage frais rondelé ail & fines herbes
Fruit	Ile flottante	 Fruit BIO	Tarte aux pommes	Fruit	Compote pomme poire	Gourmandise cacao et noix de 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 13 au dimanche 19 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (poissonnier / Bretagne)	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes	Soupe paysanne (carotte, céleri, navet, oignon)	Soupe de lentilles	Soupe de brocolis et poireau	Soupe de petits pois menthe	Soupe au chou	Soupe de courgette
Croisillon Dubarry	Œuf dur mayonnaise	Salade verte BIO croûtons vinaigrette	Salade de haricots beurre échalote	Terrine de poisson mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette
 Jambon blanc LR	Rognon de porc sauce madère	Sauté de bœuf BIO sauce au thym	 Poulet rôti LR sauce curry	 Potée de colin d'Alaska PMD saumon, moules, pommes de terre, carotte, poireau et chou-fleur	Bouchée à la reine (volaille)	Choucroute garnie (saucisse de Strasbourg, échine de porc, saucisson à l'ail, pomme de terre, chou à choucroute)
Purée d'épinards et pommes de terre	Pennes	Haricots verts persillés	Riz BIO			
 Gouda BIO	 Yaourt nature BIO local et sucre	 Pointe de brie BIO	 Fromage frais cantafris	Tomme blanche	Fromage frais tartare nature	 Camembert BIO
Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	 Fruit BIO	Far breton aux pruneaux	Pomme au four à la cannelle	Cake aux myrtilles



Produits locaux



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges



Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé



Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 20 au dimanche 26 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe de carotte muscade	Soupe de chou-fleur	Soupe de légumes	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe cresson	Soupe de champignon marron
Chou rouge vinaigrette	Radis et beurre	Pâté breton et cornichon	Céleri BIO rémoulade	Feuilleté au chèvre	Salade verte vinaigrette	Poireaux aux herbes
Merlu PMD sauce citron	Cassoulet (sauté de porc, saucisson à l'ail, saucisse fumée, haricots blanc à la tomate)	Chili con carné (bœuf BIO)	Escalope de dinde LR sauce butternut champignon crème	Rôti de veau LR sauce chasseur	Quiche pomme de terre camembert	Cabillaud PMD sauce crème tomate
Brocolis BIO		Riz BIO	Purée de butternut pomme de terre	Petits pois mijotés	(plat complet)	Bouquetière de légumes
Edam BIO	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature BIO et sucre	Gouda BIO	Mimolette	Yaourt aux fruits	Carré BIO
Fruit BIO	Purée de pomme poire BIO	Ananas	Crème dessert chocolat	Gâteau haricots blancs et myrtilles	Purée de pomme-pruneaux	Clafoutis à la pomme



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 27 Janvier au dimanche 02 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche (Chandeleur)
Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de lentilles cumin	Soupe de salsifis	Soupe de légumes tomate	Soupe carotte navet oignon	Soupe de courgette	Soupe de petits pois
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pomelos et sucre dosette	Cervelle de canut	Chou rouge vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette
Omelette BIO	 Rôti de porc LR au jus	 Colin d'Alaska pané PMD et citron	Sauté de bœuf BIO aux olives	Petit salé	Merguez	Tomate farcie
Farfalles	Ratatouille	Choux de Bruxelles	 Semoule BIO	Lentilles	Purée de potiron	Riz
 Yaourt nature BIO	 Saint Nectaire AOP	 Fromage blanc BIO et sucre	 Emmental BIO	Camembert	Buche de lait mélangé (vache et chèvre)	Fromage frais cantafrais
 Fruit BIO	Riz au lait	 Tarte flan	Fruit	Fruit	Cake chocolat	Crêpe nature sucrée et crème de marron



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 03 au dimanche 09 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe poireau curry	Soupe de potiron	Soupe cresson	Soupe carotte céleri navets oignon	Soupe de champignon	Soupe carotte, céleri, oignon, poireau, pomme de terre	Soupe tomate carotte
Carottes râpées BIO vinaigrette	Chou blanc raisins secs vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail	Saucisson sec et cornichon	Salade verte vinaigrette	Fond d'artichaut vinaigrette	Haricots verts aux herbes
 Sauté de dinde LR sauce paprika persil	Bolognaise de canard	Sauté de bœuf BIO sauce moutarde à l'ancienne	 Merlu PMD sauce citron	Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette	 Rôti de dinde LR sauce aigre douce	Pot au feu (paleron de bœuf Charolais, panais, carotte, poireau, pomme de terre)
Gratin brocolis chou-fleur mozzarella cheddar	Macaronis	Purée de carottes et pommes de terre locales	Epinards BIO béchamel	(plat complet)	Riz	
 Pointe de brie BIO	 Yaourt BIO vanille	 Carré BIO	 Edam BIO	Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre	 Pont l'Evêque AOP	Bleu
Crème dessert café	Tarte aux pommes	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Compote pomme-coing	Clafoutis aux poires



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 10 au dimanche 16 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe carotte curcuma	Soupe haricot vert tomate	Soupe à l'oignon	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de carotte, céleri, navet, oignon	Soupe d'épinard à la crème	Soupe de salsifis
Chou rouge vinaigrette	Salade de riz (Riz, tomate, maïs, poivron, olive)	Carottes râpées BIO vinaigrette	Chou blanc BIO raisins secs vinaigrette	Cervelas échalote	Endive BIO locale vinaigrette	Sardine à l'huile
Omelette BIO	Dés de colin PMD sauce crème	Couscous boulette mouton bœuf	Foie de veau sauce marchand de vin	Rôti de bœuf BIO au jus	Lasagne au saumon	Lapin à la moutarde
Ratatouille	Brocolis BIO	(plat complet)	Pennes BIO semi-complètes	Purée de potiron pommes de terre	(plat complet)	Poêlée forestière
Coulommiers BIO	Munster AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO	Edam BIO	Fromage frais tartare nature	Faisselle et sucre
Semoule au lait praline	Beignet chocolat noisette	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit	Ananas	Cube de poire au sirop	Cake noix de coco



Produits locaux



Produits labels rouges



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Appellation d'origine protégée











Un pain traditionnel est servi chaque jour



Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 17 au dimanche 23 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes variés tomate	Soupe poireau crème curry	Soupe de pois cassés	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe de panais aux marrons	Soupe de potiron	Soupe épinard haricot vert
Endive croûtons vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel	Betterave vinaigrette	Rillette de saumon	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Croisillon Dubarry
Escalope de dinde panée	Carbonara	 Sauté de veau LR sauce poivrade	Rognon de bœuf sauce bordelaise	 Dés de colin d'Alaska PMD sauce oseille	Quiche pomme de terre oignon chèvre	Aiguillette de poulet VF rôti sauce aux 4 épices
Petits pois mijotés	 Macaronis BIO semi-complètes	Haricots verts persillés	Purée de pomme de terre	 Semoule BIO	(plat complet)	Purée de butternut pomme de terre
 Emmental BIO	Fromage blanc nature et sucre	Gouda	 Pointe de brie BIO	 Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Camembert
Crème dessert grand marnier	Compote de pomme	 Fruit BIO	Fruit	Gâteau moelleux chocolat	Mousse citron	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 24 février au dimanche 02 mars 2025

Lundi	Mardi (Epicier / Pays Basque)	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe minestrone	Soupe champignon	Soupe de légumes tomate	Soupe de betterave	Soupe de haricot blanc	Soupe de légumes racines	Soupe de courgette
Pomelo et sucre	Salade de mâche chèvre et croûtons vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Accras de morue	Pâté en croûte cornichon	Chou-fleur vinaigrette
 Omelette BIO aux herbes	 Poulet rôti LR sauce basquaise	 Colin d'Alaska PMD au riz soufflé et citron	Saucisse de Toulouse	Trippes à la mode de Caen	Sauté de bœuf BIO sauce échalote	 Dés de saumon PMD sauce tomate paprika crème
Pommes de terre vapeur	Riz aux petits légumes	Purée de choux de Bruxelles fromage italien	Crozet sauce fromage tartiflette emmental oignon frit	Carottes	Haricots beurre	Semoule BIO
 Edam BIO	 Ossau Iraty AOP	Tomme blanche	 Camembert BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	Buche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt aux fruits
Fruit	 Gâteau basque	 Fruit BIO	île flottante	Pomme au four caramélisée	Fruit	Gâteau au citron



Produits locaux



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée

 Un pain traditionnel est servi chaque jour



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC