

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 03 au dimanche 09 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de brocolis poireau	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe de petits pois	Soupe au chou	Soupe parmentier poireau, pomme de terre, crème	Soupe de légumes racines	Soupe de potiron
Saucisson sec et cornichon	Radis beurre	Betterave vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte BIO vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Macédoine mayonnaise
Endive au jambon	 Merlu PMD sauce bretonne	 Parmentier de bœuf charolais purée de carotte	 Sauté de veau LR sauce marengo	Boudin noir pomme	Courgette farcie sauce tomate	Cuisse de pintade VF sauce façon grand-mère
Salade verte vinaigrette	 Riz BIO	 (plat complet)	 Semoule BIO	Purée de pommes de terre	(plat complet)	Petits pois
 Emmental BIO	Yaourt aromatisé	 Gouda BIO	Fromage blanc nature et sucre	 Coulommiers BIO	Petit moulé aux noix	Carré
Fruit	Liégeois café	 Fruit BIO	Clafoutis au pomme	Purée pomme pruneau	Banane	 Gâteau basque



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 10 au dimanche 16 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Boucher charcutier/ Pays de la Loire"	Samedi	Dimanche
Soupe de lentilles au cumin	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de chou-fleur	Soupe de courgette	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de brocolis	Soupe de légumes tomate
Cœur de palmier vinaigrette	Pomelos et sucre	Salade de pommes de terre aux herbes	Champignons vinaigrette ciboulette	Rillettes de sardines et céleri	Carottes râpées BIO vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail
Œuf dur BIO béchamel	 Poulet rôti LR et jus aux herbes	Sauté de bœuf BIO sauce provençale	 Hoki PMD sauce citron	 Jambon blanc LR	Quiche pommes de terre camembert	 Emincé de cabillaud PMD sauce crème herbes
Epinards branche au jus	 Blé BIO pilaf	Haricots verts	Riz	Haricots coco sauce tomate	Salade verte vinaigrette	Haricots plats
 Camembert BIO	 Gouda BIO	Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre	 Munster AOP	 Emmental BIO	Port Salut	Faisselle et sucre
Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert saveur chocolat	Fruit	 Fruit BIO	Brioche tressée et confit de pomme poire miel raisins	Compote pomme poire	 Tarte crumble fruits rouges



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 17 au dimanche 23 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (C'est le printemps)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe de carotte muscade	Soupe de pois cassés	Soupe de petits pois	Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon	Soupe de haricots blancs	Soupe de champignon
Betteraves vinaigrette	Salade de riz composée tomate maïs poivrons olive	Endives BIO locales et croûtons vinaigrette	Radis beurre	Fenouil sauce gribiche	Saucisson à l'ail et cornichon	 Carottes râpées BIO locales vinaigrette
Côte de porc VF au jus	Cordon bleu de volaille	 Dés de colin d'Alaska PMD sauce tomate	Macaronis BIO semi-complètes sauce canard haricots blancs façon bolognaise	Merguez	Rôti de bœuf BIO au jus	Paupiette de veau sauce marengo
Pennes	Petits pois mijotés	Ratatouille et pommes de terre		Légumes couscous Semoule	Courgettes	Pommes de terre vapeur
 Gouda BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	 Carré BIO	 Edam BIO	 Pointe de brie BIO	Buche de lait mélangé (vache et chèvre)	Yaourt aux fruits
Mousse café	Fruit	Crème dessert vanille	Crumble pomme fraise	Gâteau chocolat poire	Pêche au sirop léger	île flottante



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 au dimanche 30 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de carotte	Soupe poireau-pomme de terre	Soupe carotte navet oignon	Soupe de légumes tomate	Soupe de lentilles	Soupe de courgette	Soupe de petits pois
Fond d'artichaut vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Coleslaw (carottes, choux rouges, mayonnaise)	Salami et cornichon	Mâche, betteraves vinaigrette	Houmous de pois chiches	Haricots beurre échalote vinaigrette
Joue de bœuf sauce tomate	Tripes à la mode de Caen	 Escalope de dinde LR sauce champignon crème	Pizza fromage emmental mozzarella	 Haché de veau LR sauce tomate	 Colin d'Alaska pané PMD	 Rôti de dinde LR sauce miel poivron
Purée de courgettes pommes de terre	Riz	 Haricots verts BIO	Salade verte BIO vinaigrette	 Carottes BIO	Salsifis	 Coquillettes BIO semi-complètes
 Coulommiers BIO	 Saint Nectaire AOP	 Emmental BIO	 Yaourt BIO vanille	Fromage petit moulu ail & fines herbes	Fromage blanc nature et sucre	 Pont l'Evêque AOP
Crème dessert grand Marnier	 Fruit BIO	 Tarte flan	Fruit	Purée de pomme fraîche à la cannelle	Fruit	Tarte 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 31 mars au dimanche 06 avril 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
Pomelo et sucre	Fromage de tête et cornichon	Carottes râpées BIO vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel	Œuf dur BIO mayonnaise	Poireau ravigote	Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne
 Parmentier au colin d'Alaska et saumon PMD purée de céleri pommes de terre	Aiguillette de poulet VF sauce au bleu	Andouillette	Sauté de bœuf BIO sauce thym	Potée au porc et légumes (chou vert, pomme de terre, panais, carotte)	Paëlla garnie (poulet LR, colin d'Alaska PMD)	Filet de maquereau sauce citron
Tomme blanche	Brocolis BIO	Purée de pomme de terre muscade	 Lentilles BIO mijotées	Yaourt aromatisé	 Edam BIO	Purée de courgette pomme de terre
 Beignet au chocolat	Camembert	Gouda	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Compote pomme banane allégée en sucre	Tarte aux pommes	Bûche de lait mélangé (vache et chèvre)
	Fruit	Orange	Pêche au sirop léger			Grâteau moelleux chocolat



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 07 au dimanche 13 avril 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
Concombre BIO fromage frais ail & fines herbes	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette au basilic	Pâté de campagne et cornichon	Taboulé	Fond d'artichaut vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail
 Rôti de dinde LR, jus aux oignons	Rognon de porc sauce mère	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	 Parmentier colin d'Alaska PMD pomme de terre	 Poulet rôti LR sauce au curry	Tarte méditerranéenne	Cervelas obernois
Haricots plats	 Coquillettes BIO semi-complètes	Petits pois	Salade verte BIO vinaigrette	Courgettes provençales	Salade verte vinaigrette	Haricots verts
 Emmental BIO	Coulommiers	Edam BIO	 Pointe de brie BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	 Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt aux fruits
Crème dessert vanille	Ananas	 Purée de pomme BIO	Mousse citron	Fruit	Fruit	Clafoutis poire



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 14 au dimanche 20 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes variés tomate	Soupe parmentier poireau pomme de terre crème	Soupe de pois cassés	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe de brocoli	Soupe de cresson	Soupe épinard haricot vert
 Carottes râpées BIO locales vinaigrette	Salade de riz composée tomate maïs poivron olive	Tomate échalote vinaigrette	Tartinade de haricots blancs	Concombre BIO vinaigrette	Fenouil sauce gribiche	Pâté en croute cornichon
Chili con carné (bœuf BIO)	 Dés de saumon PMD sauce crème aux herbes	 Rôti de porc LR sauce aigre douce	Macaronis BIO semi-complètes sauce bœuf BIO, épeautre et tomate façon bolognaise	 Escalope de dinde LR sauce crème champignons	Wing de poulet à la mexicaine	 Poisson blanc PMD pané croustillant
 Riz BIO	Epinards BIO béchamel	Haricots verts	Fromage type suisse BIO et sucre	Coquillettes	Panais carottes persillés	Purée de potiron pomme de terre
 Camembert BIO	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Fromage type suisse BIO et sucre	 Emmental BIO	Mimolette	Fromage frais tartare nature
Semoule au lait	Fruit	Compote de pomme banane allégée en sucre	Fruit	 Beignet aux pommes	Liégeois chocolat	Gâteau façon financier (farine pois chiches)



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 21 au dimanche 27 avril 2025

Lundi (Février, Pâques)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes racines	Soupe champignon	Soupe de légumes tomate	Soupe de betterave	Soupe de potiron	Soupe parmentier poireau, pomme de terre, crème	Soupe de courgette
Asperge vinaigrette	Radis beurre	Concombre façon tzatziki	Salade de pommes de terre mimosa	Tomate et bille de mozzarella vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Cœur de palmiers vinaigrette
Sauté d'agneau sauce navarin	 Omelette BIO	 Merlu PMD sauce tomate paprika crème	 Escalope de dinde LR sauce romarin	Rognon de bœuf sauce bordelaise	Emincé de dinde LR sauce basquaise	Chou farci
Flageolets	Purée de carotte pomme de terre	 Courgettes BIO	Petits pois mijotés	 Coquillettes BIO semi-complètes	Carottes	riz
Tomme grise	Fromage fondu Vache qui rit	 Edam BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	 Pointe de brie BIO	Petit moulé au noix	 Pont l'Evêque AOP
Cake au chocolat et noix	Fruit	Riz au lait	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Purée de pomme fraîche	Cake aux fruits confits



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 28 avril au dimanche 04 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Férial: 1er mai)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de haricot blanc	Soupe de légumes	Soupe de carotte	Soupe à l'oignon	Soupe cresson	Soupe de pois cassés	Soupe poireau curry
Carottes râpées persillées vinaigrette	Salade de pommes de terre aux herbes	Tomate vinaigrette	Salade de cervelas à l'échalote	Concombre BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Crêpe emmental
 Boulette au mouton sauce façon orientale	Jambonneau sauce madère	 Parmentier au saumon, lentilles corail et purée de courgettes	Paupiette de veau sauce poivronnade	 Jambon blanc LR	Tomate farcie sauce tomate	 Saumonette PMD sauce oseille
Semoule	Brocolis en béchamel	Salade verte vinaigrette	Spaghettis	Purée de potiron pomme de terre	(plat complet)	Haricots beurre à la tomate
 Camembert BIO	 Pont l'Evêque AOP	Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Bleu	Montcadi croûte noire	 Yaourt nature BIO local et sucre	Fromage frais Saint Morêt
 Muffin pépites de chocolat	île flottante	Smoothie fraise banane	Fraise	Fruit	Fruit	Clafoutis cerise



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



est servi