











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 brebis, noix)	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	Cassoulet (sauté de porc, saucisson à l'ail, saucisse fumée, haricots blancs)	 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	Buchette mi-chèvre (lait de vache et chèvre)
Semoule au lait	 Tarte flan pâtissier	 Fruit BIO	Smoothie pomme mandarine miel	Coupe purée de pomme fraise	Fruit	Crème dessert vanille



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 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	Emincé de bœuf BIO sauce paprika persil	Macaronis BIO semi-complet sauce canard haricot blanc façon boloanaise	Emincé de saumon sauce crème	 Escalope 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	Rillette et cornichon	Salade de pâtes (torsades, poivrons, tomate, échalote)	Salade d'endive croûtons vinaigrette	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	Sauté de bœuf BIO sauce moutarde à l'ancienne	Gratin pommes de terre lardons et fromage à tartiflette	Parmentier de canard céleri
Epinards branche et pommes de terre en béchamel	Torsades	 Carottes BIO	Purée de pomme de terre	Gratin de choux- fleurs	(plat complet)	(plat complet)
 Gouda BIO	Coulommiers	 Edam BIO	Tomme grise	 Yaourt nature BIO et sucre dosette	Fromage frais Saint Morêt	 Carré BIO
 Purée de pomme banane BIO	Fruit	Riz au lait	Cubes de poires au vin	 Gâteau aux poires	 Fruit BIO	 Tarte Tropicienne



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 25 novembre au dimanche 1er décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de lentilles cumin	Soupe de chou fleur à l'indienne	Soupe de légumes racines	Soupe carotte navet oignon	Soupe de courgette	Soupe de petits pois
Salade verte vinaigrette	Saucisson sec et cornichon	Chou rouge vinaigrette	Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé	Poireau aux herbes vinaigrette
Tripes à la mode de Caen	 Limande PMD sauce basilic	 Cuisse de poulet rôti LR au jus	 Sauté de veau LR sauce olives	 Jambon blanc LR	 Colin d'Alaska PMD au riz soufflés	Rotée au porc et légumes (échine, chou vert, pommes de terre, panais, carottes)
Pommes de terre vapeur	Haricots verts	 Semoule BIO	Purée de brocolis pommes de terre	 Coquillettes BIO	Bouquetière de légumes (carottes, chou-fleur, haricots verts, petits pois)	(plat complet)
Fromage frais nature sucré	 Emmental BIO	 Camembert BIO	 Gouda BIO	Fromage blanc aromatisé	 Brie BIO	Buchette de lait mélangé (chèvre et vache)
Mousse citron	Fruit BIO	 Purée pomme poire BIO	Fruit	Tarte aux pommes	Cocktail de fruits	Gâteau chocolat lentilles



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 de légumes tomate	Soupe carotte céleri navets oignon	Soupe de courgette	Soupe de poireau pomme de terre	Soupe de champignon	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe cresson
Œuf dur mayonnaise	Pomelo et sucre	Museau vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées raisins secs vinaigrette	Accras de morue	Macédoine mayonnaise
Saucisse de Toulouse	 Merlu PMD sauce agrume	Sauté de bœuf BIO sauce forestière	 Rôti de dinde LR au jus	Boudin noir pomme	Poulet wings mexicain	 Limande PMD sauce dieppoise
Haricots verts	Purée de potiron pomme de terre	 Pennes BIO semi-complètes	 Semoule BIO	Purée de pomme de terre	Gratin d'épinards	Pommes de terre vapeur
 Edam BIO	 Carré BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre	Tomme blanche	 Gouda BIO	 Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé
 Fruit BIO	Liégeois café	Pruneaux au sirop (avec noyau)	Cake nature	Crème dessert chocolat	Fruit	Clafoutis au 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 09 au dimanche 15 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe au chou	Soupe de potiron	Soupe à l'oignon	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de courgette au bleu	Soupe d'épinard à la crème	Soupe carotte, céleri, oignon, poireau, pomme de terre
Salade de pommes de terre aux herbes	Mortadelle cornichon	Cœur de palmiers vinaigrette	Carottes râpées BIO locales vinaigrette	Endives croûtons vinaigrette	Fond d'artichaut vinaigrette	Maïs thon vinaigrette
 Escalope de dinde LR sauce échalote	Petit salé	Merguez	 Haché de veau LR sauce poivrade	Pot-au-feu (bœuf charolais)	 Dés de saumon PMD sauce citron	Sauté d'agneau sauce navarin
Carottes à la crème	Lentilles	Semoule et légumes couscous	Chou-fleur béchamel	(plat complet)	Riz	Flageolets
 Emmental BIO	 Brie BIO	Yaourt nature et sucre	 Edam BIO	 Carré BIO	Fromage frais rondelé ail & fines herbes	Camembert
Fruit	Abricot au sirop	 Gâteau basque	Purée de pomme fraîche	Dessert lacté vanille nappé caramel	 Fruit BIO	Gâteau au chocolat



Produits locaux



Produits labels rouges



Produit décongelé



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 16 au dimanche 22 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes variés tomate	Soupe de petits pois	Soupe poireau crème curry	Soupe de potiron	Soupe de panais aux marrons	Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de haricot vert
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade verte vinaigrette	Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Maquereau à la moutarde	Houmous de pois chiche	Céleri rémoulade
Lapin à la moutarde	 Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille	Parmentier au canard haricot blanc et purée de céleri	Sauté de bœuf BIO sauce romarin	 Rôti de porc LR jus aux herbes	Nuggets crispidor emmental	 Cuisse de poulet LR sauce thym
Purée de panais pommes de terre	Riz	(plat complet)	Torsades	Pommes de terre Pom'pin	Haricots beurre à l'ail	Petits pois fermière
 Camembert BIO	Faisselle et sucre	 Brie BIO	 Edam BIO	 Fromage frais rondelé BIO	 Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc aromatisé
 Beignet aux pommes	 Fruit BIO	 Purée de pomme banane BIO	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Pomme au four à la cannelle	Fruit	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 23 au dimanche 29 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi (Repas de Noël)	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe de courgette	Soupe végétale de panais aux marrons	Soupe de haricot blanc	Soupe de betterave	Soupe de légumes racines	Soupe poireau curry
Salade de riz (riz, tomate, maïs, poivrons, olives)	Pomelo et sucre	Terrine de brochet et écrevisse	Salade verte et noix	Mortadelle cornichon	Endives croûtons vinaigrette	Radis beurre demi-sel
 Cabillaud PMD sauce crème aux herbes	Boudin blanc pomme	 Filet de dinde LR sauce pomme crémée	Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil	Macaronis sauce bolognaise au canard	 Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflés	Chili con carné (bœuf BIO)
Brocolis en persillade	Pommes de terre vapeur	Poêlée hivernale aux mini choux de Bruxelles et butternut	Petits pois carottes	(plat complet)	Epinards branches en béchamel	Riz
 Emmental BIO	Buchette de lait mélangé (chèvre et vache)	 Cantal AOP	Fromage frais tartare nature	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Faisselle et sucre
 Fruit BIO	Liégeois vanille	 Entremets chocolat noisette	 Fruit BIO	Fruit	Compote de pomme	Cake au chocolat



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 (Jour de l'An)	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	Soupe de potiron	Soupe de haricot vert tomate	Soupe carotte BIO cumin	Soupe de salsifis
Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Pâté en croûte et cornichon	Salade de lentilles échalote	Salade verte vinaigrette	Salade de pâtes (pâtes, poivrons, maïs, échalote)	Betteraves vinaigrette
Boulette au mouton sauce façon orientale	Rognon de bœuf sauce madère	Filet de dorade sauce estragon	 Cuisse de poulet LR sauce cantadou agrume potiron	Gratin de pommes de terre, lardons et fromage tartiflette	Steak haché de bœuf BIO jus oignon	Lapin sauce chasseur
Semoule	Carottes	Pommes de terre pom'pin	Courgettes à l'ail	(plat complet)	Haricots verts	Purée potiron pomme de terre
Mimolette	Tomme grise	 Saint Nectaire AOP	Fromage frais de campagne et sucre	Yaourt aromatisé vanille	 Gouda BIO	Saint Paulin
 Fruit BIO	Semoule au lait	 Délice aux fruits rouges (entremets mousse vanille confit fruits rouges)	Fruit	 Purée pomme poire BIO	Fruit	Gâteau haricot blanc chocolat



Produits locaux



Produits labels rouges



Produit décongelé



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



et servi