

Menus de BUC

Menus du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Nuggets crispidor
emmental et ketchup

Jardinière de légumes (carottes,
petits pois, haricots verts, navets)
et riz

Coulommiers

Coupelle purée de pomme poire
BIO

MARDI

PARTAGE DE LA GALETTE

Soupe potiron lentilles corail
miel et emmental râpé

Escalope de dinde LR
sauce échalote

S/V: Omelette BIO

Chou-fleur BIO béchamel
Et pommes de terre vapeur BIO

Galette frangipane

MERCREDI

Coleslaw (carottes, chou
blanc, mayonnaise)

Merlu PMD sauce curry

Coquillettes BIO semi-
complètes

Yaourt aromatisé

Goûter

Gâteau fourré fraise
Lait ½ écrémé
Coupelle purée de pomme BIO

JEUDI

Sauté de bœuf
sauce orientale

S/V: Boulettes de sarrasin lentille
légume et sauce tomate

Semoule BIO locale

Cantal AOP

Clémentines BIO

VENDREDI

Endive BIO locale
vinaigrette ciboulette
Et dés de mimolette

Jambon blanc LR

S/V: Colin PMD sauce
crème

Epinards
Purée de pommes de terre

Banane

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Menus de BUC

Menus du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe de légumes racines

Penne sauce fèves, pesto et Cantal râpé

Yaourt nature BIO**

local et sucre

MARDI

Salade verte BIO vinaigrette
moutarde à l'ancienne
Noix de Cajou

Rôti de bœuf
jus de viande

S/V: Quenelle nature sauce
tomate

Haricots verts persillés et
Purée de pommes de terre

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MERCREDI

Poulet rôti LR sauce
curry

S/V: Colin PMD sauce curry

Riz BIO

Gouda

Orange BIO

Goûter

Madeleines

Fromage blanc nature BIO
et sucre dosette
Jus multifruits

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
moutarde
Et dés de Cantal AOP

Saucisse de Franckfort

S/V: Saucisse végétale

Pommes de terre quartier
avec peau
Ketchup

Purée de pomme fraîche
fleur d'oranger

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette
moutarde
Et dés de mimolette

Merlu PMD sauce citron

Brocolis BIO
et boulgour

Poire BIO

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Menus de BUC

Menus du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

MENU

de la semaine


LUNDI



Colin PMD sauce aux épices douces

Semoule BIO  locale 

Pont l'Evêque AOP 

Pomme BIO 

MARDI

Soupe dubarry (chou-fleur et pomme de terre)
Mozzarella râpée


Chili con carné (bœuf bio)


S/V: Riz et chili végétal aux haricots rouges


(Riz BIO )

Ananas

MERCREDI


Céleri BIO 
rémoulade

Limande PMD 
sauce bretonne

 Purée de butternut BIO pommes de terre BIO


Crème dessert saveur vanille


Goûter

Pain au chocolat
Fromage blanc fraise BIO 
Coupelle purée de pomme poire



JEUDI

Animation: Les Agrumes

Salade verte  et vinaigrette agrume


Sauté de dinde  sauce cantadou agrume potiron

S/V: Merlu PMD sauce cantadou agrume potiron


Haricots plats
Pommes de terre cubes BIO locales  

Gâteau au citron

VENDREDI

Tortilla pommes de terre courgettes (œuf bio )

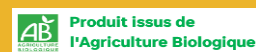
(plat complet)

Yaourt nature BIO  et sucre dosette

Clémentines

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres




Menus de BUC


Menus du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026


MENU

de la semaine

LUNDI

Escalope de dinde LR 
Jus aux herbes

S/V: Merlu PMD sauce crème
tomate 


Ratatouille
et riz BIO 



Saint Nectaire AOP 


Clémentine

MARDI

Pomelos et sucre dosette
(Mater: Segment de pomelos)


 Colin d'Alaska pané PMD et
citron

 Purée de pommes de terre
BIO locales 

Fromage blanc BIO 
sucré différemment:
Sucre roux
Caramel

MERCREDI

Soupe de légumes variés
Et emmental râpé


Sauté de bœuf 
aux olives

S/V: Boulette soja tomate sauce
aigre douce

Semoule BIO  

Kiwis

Goûter

Baguette et beurre
Yaourt framboise BIO 
Jus de pomme

JEUDI

Torsades sauce lentilles vertes
tomate façon bolognaise

Camembert

Poire BIO 


VENDREDI

Carottes râpées BIO 
locales  vinaigrette aux
herbes

Rôti de porc VF au jus

S/V: Omelette BIO 

Gratin brocoli chou-fleur
mozzarella cheddar
Pommes de terre vapeur

Crème dessert chocolat BIO 

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

