

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



*****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 AB
béchamel
Et pommes de terre vapeur BIO



Galette frangipane

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 AB
locale



Cantal AOP



Clémentines BIO



VENDREDI

Endive BIO AB
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



Charolais



Local



Produit de la mer
durable



Œuf
plein air



Décongelé



Appellation
d'Origine Protégée



Produit
Label Rouge



Produit issus de
l'Agriculture Biologique

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**



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



Charolais



Local



Produit durable



Œuf plein air



Décongelé



Appellation
d'Origine Protégée



Produit
Label Rouge

Produit issus de
l'Agriculture Biologique

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



Charolais



Local



Produit de la mer durable



Euf plein air



Décongelé



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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

 Charolais

 Local

 Produit de la mer durable

 Œuf plein air

 Décongelé

 Appellation d'Origine Protégée

 Produit Label Rouge

 Produit issus de l'Agriculture Biologique