

Ville de Buc

Menus Séniors

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sOgeres

Semaine du 02 au 06/02

Semaine du 09 au 13/02

Mardi

Jeudi

Chandeleur
Chou blanc et raisins
secs vinaigrette

Chandeleur
Salade verte noix et
fromage brebis

Galette bretonne
Jambon sec, chèvre et
noix

Galette bretonne
Emmental, lardons,
pomme de terre

Salade verte 

Salade verte 

Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Crêpe façon Suzette
Et chantilly

Crêpe au chocolat et
chantilly

Mardi

Jeudi

Veloute de champignon

Chou blanc et raisins
secs

Foie de veau sauce
marchand de vin

Couscous royal

Frite

Salade verte 

Salade verte 

Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Semoule au lait praliné

Ananas caramélisés

Les repas sont
accompagnés
de boissons
et
les desserts
d'un café

D É J E U N E R



Bœuf Charolais



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Produit Label Rouge



Produit de la mer



Produit local



Ville de Buc

Menus Séniors

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sOgeres

Semaine du 16 au 20/02

Semaine du 23 au 27/02

Mardi

Jeudi

Cervelas échalote
vinaigrette

Céleri rémoulade

Poisson du jour sauce
beurre blanc

Blanquette de veau

Epinard à la crème

Riz

Salade verte 

Salade verte 

Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages
et laitages

Fondant au chocolat

Tarte clafoutis mangue et
noix de coco

Mardi

Jeudi

Salade de mache, chèvre
et croutons

Potage de légumes et
crouton

Poulet rôti au jus

Entrecôte
sauce poivre

Haricot vert aux
échalotes

Frite

Salade verte 

Salade verte 

Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Gâteau basque

Pomme au four
caramélisées

Les repas sont
accompagnés
de boissons
et
les desserts
d'un café

D É J E U N E R



Bœuf Charolais



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Produit Label Rouge



Produit de la mer



Produit local