

Ville de Buc

Menus Séniors

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sOgeres

Semaine du 31 aout au 04 septembre

Semaine du 07 au 11 septembre

Mardi 01/09

Jeudi 03/09

Mardi 08/09

Jeudi 10/09

DÉJEUNER

Gaspacho Tomate

Cœur de palmier, maïs et
salade verte

Cote de porc sauce
marchand de vin

Bœuf bourguignon

Jardinière de légumes

Gratin dauphinois

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Salade de fruits

Gâteau noix de coco

Pâté de campagne et
cornichon

Macédoine mimosa

Potée de poisson, pdt,
carotte et choux

Sauté de veau marengo

Riz

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Clafoutis à la cerise

Banane flambées
caramélisées

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



Bœuf Charolais



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit issus 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 14 au 18 septembre

Mardi 15/09

Jeudi 16/09



Artichaud vinaigrette

Tomate, échalotte
ciboulette

Saucisse de Toulouse
au jus

Parmentier de saumon



Pomme de terre vapeur
persillés

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages
et laitages

Fromage blanc, coulis de
fruits jaune

Far breton

Semaine du 21 au 25 septembre

Mardi 22/09

Jeudi 24/09

Courgette râpées et dés
de cantal

Œuf dur mayonnaise

Couscous boulette
mouton et bœuf

Aiguillette de poulet
sauce au bleu

Penne

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Compote pomme
cannelle

Gateau au citron

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 28 septembre au 02 octobre

Semaine du 05 octobre au 09 octobre

Mardi 29/09

Jeudi 02/10

Mardi 06/10

Jeudi 08/10

DÉJEUNER

Salade de gésier
et noix

Céleri rémoulade

Poisson du jour sauce
crème



Boudin noir
aux pommes

Crumble de courgette

Purée de pomme
de terre

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages
et laitages

Tarte au chocolat

Tarte façon crumble
pomme et cannelle

Haricot vert échalote
vinaigrette

Mousse de canard
cornichon

Foie de veau sauce
poivre

Filet de limande sauce
basilic



Tagliatelle

Fondue de poireau

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Poire belle-hélène

Mousse au chocolat

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



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 12 au 16 octobre

Semaine du 19 au 23 octobre

Mardi 13/10

Jeudi 15/10

Mardi 20/10

Jeudi 22/10

DÉJEUNER

Rosette cornichon

Carottes râpées
à l'orange

Escalope Milanaise



Entrecôte sauce
béarnaise



Ratatouille

Frite

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages
et laitages



Brioche perdu fenouil
confit et crème passion

Purée de pomme fraîche
et pain d'épices

Poireau vinaigrette

Salade de chèvre chaud

Colombo de porc

Bolognaise



Riz

Spaghetti

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Salade de fruits

Baba au rhum



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



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

Semaine du 26 au 30 octobre

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sOgeres

Mardi 27/10

Jeudi 29/10

D
É
J
E
U
N
E
R

Endive, bleu et noix vinaigrette	Fromage de tête et cornichon
Bavette 	Langue de bœuf sauce piquante
Frite	Tagliatelle
Salade verte 	Salade verte 
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Ananas caramélisés	Ile flottante

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



Bœuf Charolais



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Produit Label Rouge



Produit de la mer



Produit local