



Ville de Buc

Menus Séniors

un **Sourire**
dans ma
Cuisine
par sOgeres

Semaine Du 02 au 06 Novembre

Mardi 03/11

Jeudi 05/11

Semaine du 09 au 13 Novembre

Mardi 10/11

Jeudi 12/11

D É J E U N E R

Saucisson à l'ail cornichon	Endive, bleu et noix
Poisson du jour Sauce Beurre Blanc	Tripes à la mode De Caen
Fondue de poireaux	Riz
Salade verte	Salade verte
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Fondant au chocolat	Salade fruits (Raisins, pomme, orange)

Céleri rémoulade	Terrine de légumes Sauce cocktail
Boulette de Bœuf Au curry	Cuisse de pintade sauce façon Grand-Mère
Semoule	Purée de carotte et pomme de terre
Salade verte	Salade verte
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Riz au lait	Clafoutis au poire

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

Semaine Du 16 au 20 Novembre

Mardi 17/11

Jeudi 19/11

Potage de courgette Cantal Rapé	Rosette et cornichon
Foie de Veau Sauce Marchand de vin	Filet de colin Meunière 
Frite	Tombée d'épinard À la crème
Salade verte 	Salade verte 
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Fromage Blanc, meringue Et crème de marron	Brownie

D É J E U N E R

Semaine Du 23 au 27 Novembre

Mardi 24/11

Jeudi 26/11

Choux bicolores Au fromage blanc	Quiche Lorraine
Colombo de porc	Escalope de dinde Sauce crème- champignon 
Riz	Haricot-vert Pomme de terre sautées
Salade verte 	Salade verte 
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Tarte au citron	Profiterole 

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