

Ville de Buc

Menus Séniors

un **Sourire**
dans ma
cuisine
par sOgeres

Semaine du 04 au 10 Mai

Semaine du 11 au 17 Mai

Mardi 05/05


Jeudi 07/05

Mardi 12/05

Jeudi 14/05

DÉJEUNER

Tomate mozzarella	Pâté en crouste
Bœuf bourguignon 	Saumon sauce à l'oseille 
Pomme de terre vapeur	Ratatouille
Salade verte 	Salade verte 
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Semoule au lait	Tarte aux pommes

Melon jambon	
Rognon de porc sauce Madère	FERIE
Penne	
Salade verte 	
Plateau de fromages et laitages	
Salade de fruits	

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 18 au 24 mai

Semaine du 25 au 31 mai





Mardi 19/05

Jeudi 21/05

Mardi 26/05

Jeudi 28/05

DÉJEUNER

Saucisson sec cornichon	Concombre vinaigrette dés d'emmental
Poisson du jour sauce à l'orange 	Légumes farcis
Risotto aux champignons	
Salade verte 	Salade verte 
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Tarte au citron meringuée 	Pêche melba

Pastèque, brebis et olives noires	Cervelas échalote vinaigrette
Poulet rôti 	Colombo de dinde 
Frite	Tombée d'épinard à la crème
Salade verte 	Salade verte 
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
Far breton	Ananas caramélisé

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