














Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Le 2 au 5 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade verte  Vinaigrette moutarde	Soupe de légumes variés  (Carotte, poireau, pomme de terre, navet) Et emmental râpé	Chou rouge  Vinaigrette au miel et moutarde 
Plat protidique		Poisson blanc  meunière et citron	Sauté de bœuf  sauce paprika persil S/V : Beignet stick de mozzarella	Rôti de dinde  à la diable S/V : Filet de colin d'Alaska PMD sauce crème	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate 
Sa garniture		Purée de pommes de terre 	Petits pois	Fusilli 	Carottes  au persil et semoule 
Produits laitiers		Yaourt aromatisé			Petit fromage frais sucré
Desserts		Fruit	Crème dessert à la vanille	Fruit 	



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



















Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Du 8 au 12 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées  vinaigrette moutarde		Soupe de champignon 	**Galette des Rois** Salade verte  Et dés de mimolette <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Médaille de merlu  sauce curry	Chili sin carne CPNE 	Sauté de veau  sauce printanière <i>S/V : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge, poivron)</i>	Steak haché de boeuf  jus oignon <i>S/V : Crispidor</i>	Parmentier colin d'Alaska PMD  purée de courgette
	Epinards  branches béchamel et pommes de terre	Riz 	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Et blé	Coquillette semi-complète  et emmental râpé	
Produits laitiers	Cantal 		Camembert	Yaourt nature   de Rambouillet	
Desserts	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit 		Galette des rois 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée




















Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Du 15 au 19 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri  rémoulade		Soupe de potiron à la vache qui rit 	Break Dance USA Salade verte  croûtons et dés d'emmental <u>Vinaigrette moutarde</u>	
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches 	Sauté de bœuf  jus aux herbes <i>S/V : Boulette de sarrasin, lentille et légumes sauce tomate</i>	Cuisse de poulet  rôti et son jus <i>S/V : Omelette </i>	Hot dog* <i>S/V: Hot dog de saucisse végétale (soja et blé)</i>	Dés de saumon  sauce crème
Sa garniture	Semoule 	Carottes et blé façon pilaf	Purée de brocolis et pommes de terre  	Pommes de terre quartier avec peau	Haricots verts  et riz 
Produits laitiers		Pont l'Evêque 			Tomme blanche
Desserts	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit	Banane  sauce au caramel	Smoothie pomme cranberry yaourt 	Fruit 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée




















Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024



Du 22 au 26 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre	Soupe de poireau pomme de terre  Et emmental râpé		Emincé de chou blanc  Et dés d'emmental Vinaigrette moutarde	*** Les Pas Pareilles *** Carottes râpées  Et dés d'emmental Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska  sauce basilic	Pâtes coude butternut, carotte, brebis, ricotta, emmental 	Cordon bleu de volaille S/V : Beignet stick de mozzarella.	Sauté de boeuf  sauce échalote S/V : Omelette 	Rôti de porc*  au jus aux herbes S/V : Merlu  sauce tomate
Sa garniture	Boulgour 		Purée de courgettes	Petits pois et pommes de terre	Lentilles   mijotées
Produits laitiers			Bûche mélangée		
Desserts	Fromage blanc  individuel sucré différemment : Crème de marron Sucre roux	Fruit	Purée de pomme  et cube de pomme saveur vanille	Brownie mexicain  (à base de haricots rouges)	Fruit 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Œufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée
















Un pain traditionnel est servi
chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024



Du 29 janvier au 2 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi 31	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'endive  <u>Vinaigrette moutarde</u>		Salade verte  <u>Vinaigrette moutarde</u>	***C'est la fête : Vive les crêpes*** Soupe de poule  vermicelles & Emmental râpé S/V : Soupe de légumes vermicelles	
Plat protidique	Omelette  aux herbes 	Rôti de bœuf  au jus S/V : Galette boulgour pois chiches emmental oriental	Croque Monsieur (jambon blanc  S/V : Croque monsieur sans viande	Filet de colin d'Alaska 	Colombo de dinde  S/V : Quenelle nature sauce crème champignon
Sa garniture	Blé sauce tomate	Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)		Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) & penne	Haricots verts  et semoule 
Produits laitiers		Camembert	Yaourt nature  et sucre		Petit fromage blanc aux fruits
Desserts	Liégeois chocolat	Fruit		Crêpe nature & Confiture de fraises	Fruit 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Du 5 au 9 février 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de légumes tomate (Carotte, poireau, pomme de terre, navet, tomate)	Salade verte Et dés de mimolette Vinaigrette à l'huile de noix			** Les Pas Pareilles *** Double céleri rémoulade (branche et rave)
Plat protidique	Tartiflette (porc) S/V : Pommes de terre au fromage à tartiflette	Riz, korma végétarien butternut et marrons 	Médaille de Merlu sauce citron	Sauté de veau sauce blanquette S/V : Stick emmental mozzarella	Bolognaise de boeuf S/V : Boulette de sarrasin, lentille et légumes sauce tomate
Sa garniture			Gratin d'épinards et pommes de terre	Carottes et boulgour	Fusilli et emmental râpé
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 		Saint Nectaire	Tomme blanche	
Desserts		Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit	Fruit	Smoothie ananas passion



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Du 12 au 16 février 2024 – Vacances scolaires



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre		***C'est la fête : La Saint Valentin*** Carottes râpées Et dés de mimolette Vinaigrette passion	Soupe de légumes variés (Carotte, poireau, pomme de terre, navet) Et emmental râpé	Champignons émincés Sauce crème ciboulette
Plat protidique	Enchilada haricots rouges et maïs	Omelette (œuf) aux fines herbes	Nuggets de poulet Ketchup pomme S/V : Crispidor	Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces	Sauté de boeuf sauce au thym S/V : quenelle nature sauce tomate
Sa garniture		Ratatouille et semoule	Gnocchi de betteraves	Haricots verts et blé	Purée de pois cassés et pommes de terre
Produits laitiers	Petit fromage frais et sucré différemment : Sucre et sucre roux	Pointe de brie			Yaourt aromatisé
Desserts		Fruit	Cake praline rose	Fruit	



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



















Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Du 19 au 23 février 2024 – Vacances scolaires



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe d'épinards à la crème  Et emmental râpé	Emincé d'endives  <u>Vinaigrette moutarde</u>	Chou rouge  Et dés de Cantal Vinaigrette framboise 		Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)
Plat protidique	Pavé de colin d'Alaska  sauce coco et citron vert	Cuisse de poulet rôti  et son jus S/V : Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges poivron)	Rôti bœuf  au jus tomate S/V : Omelette 	Jambon blanc  S/V : Médaillon de merlu  sauce tomate	Dahl de lentilles  et riz  
Sa garniture	Semoule 	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) et pomme de terre vapeur	Courgette et torsade	Purée de haricots verts Amuse Bouche : le chou Romanesco	
Produits laitiers		Petit fromage frais aux fruits		Camembert	Yaourt nature  et sucre
Desserts	Fruit		Compote tous fruits allégés en sucre	Fruit 	



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée
















Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires BUC – janvier et février 2024

Le 26 février au 1^{er} mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses Beurre		Carottes râpées  vinaigrette 	Céleri  rémoulade Et dés d'emmental	Soupe poireau pomme de terre  Et mozzarella râpé
Plat protidique	Penne sauce bolognaise lentilles vertes 	Sauté de bœuf  sauce tomate et origan <i>S/V : Galette boulgour pois et emmental</i>	Saucisse chipolatas <i>S/V : saucisse végétarienne (soja et blé)</i>	Nugget de blé	Rôti de  dinde  sauce aigre douce <i>S/V : Boulette sarrasin, lentille et légumes sauce tomate</i>
Sa garniture		Brocolis au persil et boulgour	Purée de pommes de terre 	Haricots beurre persil et riz	Semoule 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc vanille	Coulommiers			
Desserts au choix		Fruit 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Gâteau haricot blanc et poire 	Fruit 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Œufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour