

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 4 au 8 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de légumes variés Et emmental râpé	Radis roses Beurre	Carottes râpées  Vinaigrette moutarde	Concombre crème persil	
Plat protidique	Médaille de merlu PMD sauce au curry 	Torsades sauce carotte batonnet potiron mozzarella cheddar	Sauté de bœuf  sauce paprika persil <i>S/V : Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron cheddar sauce tomate</i>	Sauté de dinde  sauce chasseur <i>S/V : Omelette </i>	Jambon blanc  <i>S/V : Stick de mozzarella</i>
Alternative sans viande					
Sa garniture	Riz 		Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots verts  à l'ail et blé 	Purée de pdt et lentilles corail à l'indienne
Produits laitiers			Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé  de la Bergerie National	Edam 
Desserts	Fruit frais 	Lait gélifié saveur chocolat			Fruit frais 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Oufs de poule
élevée en plein air



Appellation d'origine
protégée



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 11 au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade d'endives et pomme Vinaigrette moutarde	Soupe Dubarry (chou-fleur) Et emmental râpé		*** Les Pas Pareille *** Chou rouge  Dés de cantal  Vinaigrette de framboise
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Haché de veau  au jus rôti	Parmentier  Colin d'Alaska PMD purée de carottes	Pâtes farfalle épinard et chèvre noisette 	Sauté de boeuf  sauce au thym S/V : Omelette  aux herbes
<i>Alternative sans viande</i>	S/V : Colin d'Alaska PMD pane 3 céréales	S/V : Quenelle sauce champignon crème			
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et Semoule	Riz 	Salade verte  aux croûtons Vinaigrette moutarde	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Et pommes de terre vapeur	
Produits laitiers	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)			Yaourt nature  et sucre	
Desserts	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Smoothie ananas passion	Banane  sauce au chocolat au lait de chef	Fondant haricot rouge et framboise



Produits locaux



Produits labels rouges



Oufs de poule élevée en plein air



Appellation d'origine protégée



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 18 au 22 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		*** Amuse-Bouche : Muesli *** Concombre Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade et dés de mimolette	Soupe de potiron et mozzarella râpé	Carottes râpées  Vinaigrette au curry
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus 	Rôti de bœuf  sauce dijonnaise	Merguez	Dahl de lentilles corail 	Filet de colin d'Alaska PMD riz soufflés et ketchup 
Alternative sans viande	S/V : Crêpe au fromage	S/V : Merlu  sauce crème	S/V : Boulette de sarrasin lentille légume		
Sa garniture	Haricots verts  à l'ail et blé 	Chutney de courgettes et penne	Semoule et légumes couscous au jus	Riz 	Purée de chou-fleur 
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOP 	Petit fromage frais sucré			
Desserts au choix	Fruit frais 		Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger	Fruit frais	Fromage blanc : Coulis de mangue Sucre roux



Produits locaux



Produits labels rouges



Oufs de poule élevée en plein air



Appellation d'origine protégée



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 25 au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de légumes tomate Et emmental râpé		Emincé d'endives Vinaigrette à l'huile de noix	Chou chinois Dés de mimolette Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Dés de poisson PMD sauce béchamel aux épices douces 	Sauté de bœuf  sauce paprika persil <i>S/V : Omelette  sauce basquaise</i>	Rôti de dinde  sauce diable <i>S/V : Galette pois chiches emmental</i>	Escalope de porc  au jus oignon <i>S/V : Colin d'Alaska  riz soufflés</i>	Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois
Alternative sans viande					
Sa garniture	Coquillette  semi-complet	Brocolis au persil et semoule	Purée de pommes de terre  	Courgettes  au persil et boulgour 	
Produits laitiers		Camembert	Fromage frais aux fruits		Yaourt  à la vanille
Desserts	Fruit frais 	Fruit frais 		Tarte au flan pâtissier	Fruit frais 



Produits locaux



Produits labels rouges



Oufs de poule élevée en plein air



Appellation d'origine protégée



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 1 au 5 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis roses Beurre			*** C'est la fête : Repas de Printemps *** Salade de tomates Dés de cantal  Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Plat protidique Alternative sans viande	FERIE	Poisson blanc pané croustillant 	Sauté de bœuf  sauce au thym S/V : Boulette de soja jus à l'oignon	Chili sin carne 	Rôti de dinde  sauce barbecue S/V : Limande  sauce carotte à l'orange
Sa garniture		Ratatouille et Semoule 	Carottes et haricots blancs sauce tomate	Riz  semi-complet	Purée de pomme de terre  
Produits laitiers au choix			Carré	Saint Nectaire AOP 	
Desserts au choix		Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit frais 	Banane 	Moelleux choco pépite et crème fouettée



Produits locaux



Produits labels rouges



Œufs de poule élevée en plein air



Appellation d'origine protégée



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 8 au 12 avril 2024 – VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Concombre Vinaigrette moutarde		*** Les Pas Pareilles ***	Carottes râpées  et oignons frits et dés de mimolette Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Omelette 	Cuisse de poulet rôti  et son jus	Colin d'Alaska  sauce crème	Farfalle, pesto de brocolis et haricots blancs 	Rôti de bœuf  sauce barbecue <i>S/V : Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron sauce tomate</i>
<i>Alternative sans viande</i>		<i>S/V : Nuggets crispidor emmental</i>			
Sa garniture	Epinars  et béchamel et blé 	Purée de lentilles	Haricots plats et riz		Potatoes 
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt aromatisé  	Saint Paulin 	Fromage fondu Vache qui rit	
Desserts	Fruit frais		Compote pomme fraise	Fruit frais 	Milk shake coco



Produits locaux



Produits labels
rouges



Oufs de poule
élevée en plein air



Appellation d'origine
protégée



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 15 au 19 avril 2024 – VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos Dosette de sucre		Salade de tomates & dés d'emmental et vinaigrette à la ciboulette	Emincé d'endives vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	
Plat protidique	Escalope de dinde  sauce champignon crémée	Semoule sauce tajine marocain pois chiches et raisins secs 	Médaille de merlu PMD sauce au citron 	Nuggets de blé et ketchup du chef 	Sauté de bœuf  sauce tomate et oignon
Alternative sans viande	S/V : Omelette 				S/V : Boulette de sarrasin lentille légume sauce tomate
Sa garniture	Purée de haricots verts et pommes de terre		Courgettes  et riz 	Macaroni 	Carottes  au persil et lentilles  
Produits laitiers	Petit fromage frais nature  et sucre	Tomme blanche			Fromage frais Fraidou
Desserts		Fruit frais 	Purée de pommes à la cannelle 	Fromage blanc  sucré différemment : Confiture de fraise Sucre roux	Fraises



Produits locaux



Produits labels
rouges



Oufs de poule
élevée en plein air



Appellation d'origine
protégée



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 22 au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre en rondelles vinaigrette au basilic	Salade de tomates Vinaigrette moutarde		Pâté de volaille et cornichon S/V : Tartinade d'haricots blancs	***Amuse-bouche : Dessert végétal au lait de coco**
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis 	Sauté de porc  aux petits oignons S/V : Quenelle nature sauce mornay	Rôti de bœuf  au jus S/V : Merlu  sauce carotte orange	Omelette  et emmental râpé 	Colin d'Alaska PMD pané aux riz soufflés 
Alternative sans viande					
Sa garniture		Boulgour 	Purée de courgette	Ratatouille à la niçoise  et riz 	Haricots beurre persillés
Produits laitiers		Yaourt  aromatisé 	Bûche mélangée		Cantal AOP 
Desserts	Crème dessert chocolat 		Fruit frais	Fruit frais 	Smoothie pomme banane Cigarette russe



Produits locaux



Produits labels rouges



Oufs de poule élevée en plein air



Appellation d'origine protégée



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Menus scolaires de BUC – mars & avril 2024

Du 29 avril au 03 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Concombre crème persil & dés d'emmental		Carottes râpées   Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Emincé de saumon sauce citron	Sauté de veau  sauce provençale	FERIE	Blé  sauce crème courgette  , petits pois 	Bolognaise de bœuf  S/V : Fusilli  sauce égrené végétal tomate  façon bolognaise
Alternative sans viande		S/V : Omelette 			
Sa garniture	Semoule 	Epinards sauce blanche et riz			Torsades
Produits laitiers	Edam			Yaourt nature et sucre	Camembert
Desserts	Fruit frais 	Muffin aux pépites de chocolat			Fruit frais



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Oufs de poule élevée en plein air



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour