


















Menus scolaires – ville de BUC

Du 1 au 5 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon Charentais		Salade verte  et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Et dés d'emmental		**Repas froid** Salade de tomates Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Boulettes de bœuf  jus oignon <i>Boulette de soja jus oignon</i>	Dahl de lentilles corail et riz amande 	Sauté de veau  sauce au romarin <i>Nuggets de blé</i>	Hoki PMD  sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail)	Filet de dinde façon jambon  Œuf dur 
Alternative sans viande					
Sa garniture	Ratatouille et boulgour		Julienne de légumes Et blé	Purée de carotte pommes de terre 	Salade de pâtes  à l'oriental (pâte, tomate, concombre, menthe, cumin)
Produits laitiers	Yaourt nature  et sucre	Edam 		Tomme blanche	
Desserts		Fruit frais	Gâteau de pomme (farine BIO )	Fruit frais 	Fromage blanc  caramel liquide et céréales muesli chocolat


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



















 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Menus scolaires – ville de BUC

Du 8 au 12 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Tranche de pastèque	Salade de lentilles Beluga Et dés de Cantal 	**Repas froid** Concombre  en cubes vinaigrette citron Et dés de mimolette	
Plat protidique	Colin d'Alaska PMD  pané au riz soufflé Et citron	Rôti de boeuf  sauce échalote	Cuisse de poulet rôti  et son jus	Rôti de porc  froid mayonnaise	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis 
Alternative sans viande		Omelette  aux herbes	Samoussa aux légumes	Merlu PMD froid mayonnaise	
Sa garniture	Riz  sauce tomate	Haricot beurre persillé et Blé façon pilaf	Petits pois  mijotés et Semoule 	Salade de riz  froid (riz  , tomate, poivron, olive, maïs)	
Produits laitiers	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature  et sucre			Camembert 
Desserts	Fruit frais		Fruit frais	Cake pois chiche cacao	Fruit frais


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée

















 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus scolaires – ville de BUC


Du 15 au 19 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	**Repas froid**	Salade de tomate  Et dés de mimolette	Tranche de pastèque		
Plat protidique	Thon mayonnaise	Sauté de boeuf  au thym <i>Galette haricot rouge maïs poivron texane</i>	Pizza tomate emmental mozzarella olive 	Merlu  sauce crème	Rôti de dinde  au jus <i>Hoki PMD sauce provençale</i>
Alternative sans viande					
Sa garniture	Salade de pomme de terre  froide (pomme de terre  , tomate, persil)	Carottes  au jus de légumes et riz	Salade batavia  vinaigrette moutarde	Purée Saint Germain (pois cassés et pommes de terre)	Ratatouille  et coquille 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé			Fromage blanc nature et sucre	Brie
Desserts	Fruit frais 	Glace mister Freeze	Purée de pomme fraîche	Fruit frais 	Fruit frais

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée















Plat végétarien





Produit de la mer durable


Menus scolaires – ville de BUC

Du 22 au 26 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre	**Repas froid**	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Et dés de Cantal 		Concombre  en cubes et vinaigrette ciboulette
Plat protidique	Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Cuisse de poulet rôti froid et ketchup  <i>Merlu PMD froid et ketchup</i>	Rôti de boeuf  au romarin <i>Omelette </i>	Nugget's à l'emmental	Dés de poisson PMD sauce coco citron vert 
Alternative sans viande					
Sa garniture		Salade de haricot vert vinaigrette Salade de blé (<i>blé, légume brunoise, ciboulette, vinaigrette moutarde</i>)	Purée de courgette pomme de terre	Chou-fleur et Riz  sauce tomate	Fusillis  et emmental râpé
Produits laitiers		Coulommiers		Petit fromage blanc aux fruits	
Desserts	Fromage blanc  sucré différemment : Coulis de fruits jaunes Sucre roux	Fruit frais 	Tarte clafoutis poire chocolat	Fruit frais 	Smoothie pomme banane framboise


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



















 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus scolaires – ville de BUC

Du 29 juillet au 2 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates  Et vinaigrette au basilic Et dés de mimolette	Melon vert	Concombre  crème persil	**Repas froid** Betterave  façon voronoff (crème, ketchup, paprika, moutarde, échalote, persil)
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Riz pilaf sauce curry pois chiche épinards graine de courge BIO 	Penne  semi-complet sauce bolognaise au boeuf  Penne  semi-complet sauce tomate lentille  façon bolognaise	Sauté de veau  provençale Colin d'Alaska  sauce basquaise	Quiche au saumon 
Alternative sans viande	Stick de mozzarella				
Sa garniture	Carottes persil Pomme de terre vapeur		(plat complet)	Ratatouille  et Boulgour 	
Produits laitiers	Pointe de brie		Yaourt aromatisé	Fromage frais de campagne et sucre	Saint Nectaire 
Desserts	Fruit frais 	Glace mister Freeze			Fruit frais

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée
















Plat végétarien





Produit de la mer durable


Menus scolaires – ville de BUC

Du 5 au 9 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Gaspacho de tomates		**Repas froid** Carottes râpées  Vinaigrette balsamique	Tranche de pastèque	Salade verte  et vinaigrette moutarde Et dés d'emmental
Plat protidique	Torsades sauce courgettes façon caponata et câpres  & emmental râpé	Hoki  PMD sauce crème aux herbes	Rôti de porc  froid sauce cocktail <i>Colin d'Alaska PMD froid sauce cocktail</i>	Omelette  basquaise	Sauté de boeuf  sauce barbecue <i>Galette boulgour pois chiche emmental oriental</i>
Alternative sans viande					
Sa garniture	<i>(plat complet)</i>	Petits pois mijotés et pomme de terre	Taboulé (semoule  )	Purée de brocolis pomme de terre 	Haricots vert et riz
Produits laitiers		Bûche mélangée (lait vache et chèvre)		Yaourt  à la vanille	
Desserts	Fruit frais 	Fruit frais 	Fromage blanc sucré différemment : Confiture de fraises Sucre roux		Tarte au pomme


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée











 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus scolaires – ville de BUC

Du 12 au 16 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre			FERIE	FERME
Plat protidique	Poulet  à l'estragon	Farfalles sauce crème courgette petit pois 	Croque monsieur au thon		
Alternative sans viande	Samoussa de légumes				
Sa garniture	Carottes et riz	(plat complet)	Salade verte  et vinaigrette moutarde		
Produits laitiers	Yaourt nature  	Cantal AOP 	Tomme blanche		
Desserts		Fruit frais	Fruit frais 		

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée















Plat végétarien




Produit de la mer durable

Menus scolaires – ville de BUC


Du 19 au 23 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais 	Carottes râpées vinaigrette moutarde 		Céleri rémoulade Et dés de mimolette	**Repas froid**
Plat protidique	Colin d'Alaska pané  au riz soufflé	Escalope de dinde sauce dijonnaise 	Merguez	Sauté de bœuf sauce romarin 	Œuf dur sauce fromage blanc herbes  
Alternative sans viande		Quenelle nature sauce champignon crème	Saucisse végétale soja blé	Dauphinois de courgette pomme de terre basilic (plat complet)	
Sa garniture	Purée de pomme de terre 	Haricot plat et riz 	Légumes couscous et semoule  	Gratin de courgette et pomme de terre	Salade de pâtes (torsade, poivron, tomate, échalote, vinaigrette moutarde)
Produits laitiers	Fromage blanc type suisse  et sucre		Camembert		Yaourt aromatisé
Desserts		Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit frais	Clafoutis fruits rouges	Fruit frais

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée














Plat végétarien




Produit de la mer durable

Menus scolaires – ville de BUC


Du 26 au 30 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Tranche de Pastèque 	**Repas froid** Concombre  Vinaigrette moutarde Et dés de Mimolette	Tomate antiboise (thon, mayonnaise, œuf et estragon)	
Plat protidique	Couscous de légumes, fèves et semoule 	Parmentier à la volaille kebab édamame et purée de carotte <i>Parmentier lentille et purée de carotte</i>	Rôti de boeuf  froid mayonnaise <i>Thon mayonnaise</i>	Sauce façon carbonara (porc) <i>Omelette</i> 	Dés de colin d'Alaska  sauce citron persillé
Alternative sans viande					
Sa garniture	(plat complet)	(plat complet)	Salade de Riz (riz, tomate, poivron olive noire, maïs, vinaigrette moutarde)	Macaroni  semi-complet Et emmental râpé	Haricots verts  et pomme de terre 
Produits laitiers	Montcadi croûte noire	Yaourt nature  et dosette de sucre blanc			Fromage au lait pasteurisé Carré
Desserts	Fruit frais 		Gâteau moelleux chocolat	Purée de pommes et myrtilles	Fruit frais

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable