

Menus scolaires – Ville de BUC

Du 1er au 5 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			FERIE	Carottes râpées   Vinaigrette moutarde	
Plat protidique				Blé  sauce crème courgette  , petits pois 	Bolognaise de bœuf  S/V : Fusilli  sauce égrené végétal tomate  façon bolognaise
<i>Alternative sans viande</i>					Torsades
Sa garniture					
Produits laitiers				Yaourt nature et sucre	Camembert
Desserts					Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air









Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC

Du 6 au 10 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre	Brocolis aux amandes Et vinaigrette moutarde Et dés de mimolette	FERIE	FERIE	FERME
Plat protidique	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé	Sauté de boeuf  sauce dijonnaise <i>S/V : Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron</i>			
Alternative sans viande					
Sa garniture	Semoule et ratatouille	Courgettes  Pomme de terre vapeur 			
Produits laitiers					
Desserts	Fromage blanc  sucré différemment : Confiture de fraise Miel	Fruit frais 			



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air















Plat végétarien




Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC


Du 13 au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées   Et vinaigrette moutarde	Concombre en cube Et vinaigrette moutarde	Salade de lentilles Et dés de mimolette Et vinaigrette moutarde	**Amuse-bouche : cornichon aigre douce ** Salade Coleslaw Et dés de Cantal 
Plat protidique	Merlu sauce aurore	Pennes sauce légumes de pois cassés aux graines de courges	Sauté de dinde  sauce romarin S/V : Boulette de sarrasin lentilles sauce tomate	Rôti de bœuf  au jus S/V : Omelette 	Dés de colin d'Alaska sauce armoricaine
Alternative sans viande					
Sa garniture	Riz 	et emmental râpé accompagnement	Semoule 	Purée de courgette et pomme de terre basilic et olives	Epinards branches  en béchamel Et Boulgour 
Produits laitiers	Tomme blanche		Yaourt  vanille		
Desserts	Fruit frais 	Smoothie pomme et pêche		Fruit frais	Tarte flan pâtissier


 Produit issu de
l'Agriculture Biologique




 Appellation d'Origine Protégée

 Œuf de poule élevée en
plein air















 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC

Du 20 au 24 mai 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	FERIE	Tomate croque au sel			**Les Pas Pareille** Concombre  en rondelles Et vinaigrette moutarde Et dés d'emmental
Plat protidique		Cuisse de poulet rôti et son jus  <i>S/V : Nuggets Crispidor Emmental</i>	Saucisse chipolatas <i>S/V : Saucisse végétal soja blé</i>	Tajine de légumes pois chiches et semoule 	Sauté de bœuf  sauce provençale <i>S/V : Dahl de lentilles corail riz </i>
<i>Alternative sans viande</i>					
Sa garniture		Petits pois mijotés et pomme de terre vapeur	Haricots blancs coco sauce tomate		Riz  et brocoli 
Produits laitiers		Yaourt nature  de Rambouillet et sucre 	Fromage frais petit Cotentin	Brie 	
Desserts			Fruit frais 	Assiette de fruit printaniers (fraises-banane)	Gâteau au caramel Caramel liquide




Produit issu de l'Agriculture Biologique





Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air
















Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC

Du 27 au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave  vinaigrette moutarde	Salade de tomates Et vinaigrette aux herbes  Et dés de cantal	Céleri rémoulade Et dés de mimolette	Tartinade d'haricots blancs	
Plat protidique	Filet de hoki sauce basquaise	Jambon blanc  S/V : Omelette 	Sauté de veau  sauce olive S/V : Dés de colin d'Alaska sauce crème	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 	Cordon bleu de volaille S/V : Beignet stick mozzarella
Alternative sans viande					
Sa garniture	Petits pois mijotés  et blé 	Coquillettes et emmental râpé	Semoule  et haricots verts 	Salade verte 	Carottes   et riz 
Produits laitiers					Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Desserts	Donuts 	Fruit frais	Purée de pommes et myrtilles	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit frais

 Produit issu de
l'Agriculture Biologique

DU 3 au 7 juin 2024



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée















Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon		Courgette râpées ciboulette Et dés d'emmental	Concombre en rondelles Et vinaigrette moutarde Et dés de Cantal 	
Plat protidique	Torsades sauce égréné végétal tomate façon bolognaise 	Merlu  sauce basilic	Emincé de dinde  sauce au curry <i>S/V : Boulgour dahl lentilles corail amande (plat complet)</i>	Sauté de bœuf  sauce paprika persil <i>S/V : Pané blé graine emmental épinard</i>	Lasagne aux légumes du Sud
Alternative sans viande					
Sa garniture		Purée de brocolis et pomme de terre  	Boulgour 	Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts, navet) Et Pomme de terre vapeur	
Produits laitiers	Yaourt nature  sucre  et	Fromage fondu Vache qui rit			Camembert 
Desserts		Fruit frais 	Liégeois vanille	Cake chocolat framboise	Fruit frais



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en
plein air







Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC

Du 10 au 14 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses Beurre		** Les Pas Pareilles **	Tranche de pastèque
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti et son jus aux herbes 	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Sauté de porc sauce pomme curry crémée 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Rôti de bœuf sauce poivrade  <i>S/V : Galette boulgour pois chiche emmental oriental</i>
Alternative sans viande	<i>S/V : Beignet stick de mozzarella</i>		<i>S/V : Omelette aux herbes</i>		
Sa garniture	Coquille semi-complet		Carottes bâtonnets au jus de légumes et lentilles mijotées	Courgettes à la provençale et blé	Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre Et emmental râpé 
Produits laitiers	Tomme blanche		Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	
Desserts	Fruit frais	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit frais	Assiette de fruits melon orange et jaune	Purée de pomme



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air






Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus scolaires – Ville de BUC

Du 17 au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon jaune	Salade de lentilles Et dés de cantal Et vinaigrette moutarde	Concombre en rondelles Et vinaigrette au curry		**Amuse-bouche : Graines de courges** Salade verte Et dés de mimolette Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Chili sin carne (haché végétal) 	Sauté de bœuf sauce tomate et basilic <i>S/V : Boulette de sarrasin lentille sauce tomate et basilic</i>	Parmentier de colin d'Alaska et saumon purée de céleri et pomme de terre	Nuggets de poulet <i>S/V : Nuggets crispidor emmental</i>	Jambon blanc  froid <i>S/V : Œuf dur mayonnaise</i>
Alternative sans viande					
Sa garniture	Riz	Haricots verts à l'ail Et semoule		Carottes  au persil et boulgour	Salade de pâtes à la grecque (Tomate, poivron, brebis, olive)
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits		Yaourt nature et sucre	Coulommiers	
Desserts		Fruit frais		Fruit frais	Dessert lacté fraise à boire



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air







Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 24 au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées  Et vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade		** C'est la fête : Bientôt les vacances** Concombre crème persil Et dés de Cantal
Plat protidique	Omelette	Steak haché de veau  sauce printanière S/V : Merlu sauce persane	Roti de dinde  sauce chasseur S/V : Quenelle nature sauce champignon crème	Tajine de légumes, pois chiche, patate douce, boulgour, raisins secs 	Meunière colin d'Alaska et ketchup du chef
Alternative sans viande					
Sa garniture	Chutney courgettes et pomme de terre	Pennes semi-complètes	Haricots beurre persillés Et riz pilaf		Pomme de terre quartier avec peau
Produits laitiers	Brie		Fromage blanc fruité	Fromage frais Tartare nature	
Desserts	Fruit frais	Crème dessert chocolat		Fruit frais	Clafoutis pêche pistache



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable