

Ville de Buc

Menus Séniors

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sOgeres

Semaine 1

Mardi 04/11

Jeudi 06/11

Saucisson à l'ail et
cornichon

Veloute de potiron

Saute de dinde au curry

Foie de veau sauce
poivre

Riz et carotte
au curcuma

Purée de pomme
de terre et celeri

Salade verte



Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Crème aux œufs

Semoule au lait

Semaine 2

Mardi 11/11

Jeudi 13/11

FERIE

Salade d'automne
(salade, raisins, noix,
fromage brebis)

Cuisse de pintade façon
grand-mère

Gratin de chou-fleur

Salade verte



Plateau de fromages et
laitages

Baba au rhum

Les repas sont
accompagnés
de boissons
et
les desserts
d'un café

D
É
J
E
U
N
E
R



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 3

Mardi 18/11

Jeudi 20/11

Potage champignon et
marron

Beaujolais nouveau

Terrine de lapin
cornichon

Couscous Royal

Parmentier de canard

Salade verte 

Salade verte 

Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages
et laitages

Salade de fruits

Tarte aux poires
Bourdaloue

Semaine 4

Mardi 25/11

Jeudi 27/11

Mousse de canard
cornichon

Chou rouge, pomme et
noix

Carry de porc

Escalope
de dinde
Sauce moutarde

Patate douce

Frite

Salade verte 

Salade verte 

Plateau de fromages et
laitages

Plateau de fromages et
laitages

Tarte au citron

Pomme au four
caramélisée

Les repas sont
accompagnés
de boissons
et
les desserts
d'un café

D É J E U N E R



Bœuf Charolais



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Produit Label Rouge



Produit de la mer



Produit local