

Semaine du lundi 07 au dimanche 13 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe de haricot blanc	Soupe de légume	Soupe de poireau pomme de terre	Soupe cresson	Soupe de tomate froide	Soupe champignon
Salade de riz (riz, tomate, pois chiches)	Melon charentais	Betterave vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Poireau vinaigrette	Radis beurre
Escalope de dinde LR sauce pomme curry crémée	Boulettes de bœuf BIO jus oignon	Rognon de porc sauce madère	 Sauté de veau LR sauce au romarin	 Hoki PMD sauce tomate paprika crème	Chipolatas (porc)	Tomate farcie sauce tomate
Haricots verts	Ratatouille	Riz	Julienne de légumes	 Purée de carotte pomme de terre Locale	Pommes de terre en gratin façon dauphinois	(plat complet)
 Brie BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	 Edam BIO	 Camembert BIO	 Saint Nectaire AOP	 Fourme d'Ambert AOP	Petit fromage frais fruité
Cocktail de fruits au sirop	Semoule au lait	Fruit frais	Gâteau au pomme	 Fruit BIO	Crème dessert grand Marnier	Gâteau financier façon cacao poire amande



Produits locaux



Produits labels rouges



Produit décongelé



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Semaine du lundi 14 au dimanche 20 juillet 2025

Lundi (fête Nationale)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe courgette fromage frais	Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de terre	Soupe chou fleur pomme de terre	Soupe tomate et pâte alphabet	Soupe poireau crème curry	Soupe de légume minestrone	Soupe de carotte muscade
Rosette et cornichon	Cœur de palmiers maïs vinaigrette	Salade de tomate	Salade de lentilles à l'échalote	 Concombre local vinaigrette	Fond d'artichaut vinaigrette	Pâté en croute cornichon
Paupiette de veau sauce marengo	Filet de dinde LR façon jambon	 Colin d'Alaska pané au riz soufflé citron	 Cuisse de poulet LR et son jus	Steak haché de bœuf BIO sauce échalote	Quiche pommes de terre maroilles	 Cabillaud PMD sauce basilic
Purée de pommes de terre	Coquillettes	Riz BIO semi- complet sauce tomate	Petits pois mijotés	Haricots beurre persillés	(plat complet)	Semoule aux petits légumes
 Pont l'Evêque AOP	 Fromage blanc BIO et sucre	 Gouda BIO	 Brie BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	Faisselle et sucre	Fromage frais rondelé Ail & fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit	Tranche de pastèque	Fruit	Gâteau à la cerise	Fruit	Fare breton aux pruneaux



Produits locaux
 Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges
 Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé
 Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 21 au dimanche 27 juillet 2025

Lundi	Mardi (repas froid)	Mercredi "Primeur / Provence"	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de salsifis	Gaspacho tomate, poivron	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de légume vermicelle	Soupe petits pois	Soupe poireau pomme de terre	Soupe de haricots verts
Betterave vinaigrette	Salade de tomates BIO	Melon charentais	Tranche de pastèque	Radis beurre	Salade façon piémontaise volaille	Champignon à la grecque
Saucisse campagnarde	Salade de pommes de terre BIO thon froide (pomme de terre, tomate, persil)	Sauté de bœuf BIO sauce gardiane	Pizza tomate emmental mozzarella olive	⦿ Dés de saumon PMD sauce crème	Cuisse de pintade VF sauce façon grand-mère	⦿ Moussaka (bœuf haché) BIO
Farfalles		Riz de Camargue et tomates provençales	Salade batavia locale vinaigrette	Purée Saint Germain (pois cassés, pomme de terre)	Haricot plat	(plat complet)
⦿ Camembert BIO	Yaourt aromatisé	Bûchette de lait mélangé	⦿ Carré BIO	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais petit moulé aux noix	Coulommiers
Fruit	⦿ Fruit BIO	⦿ Tarte tropézienne	Purée de pomme	Abricot au sirop	Fruit	Cake aux fruits confits



Produits locaux



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges



Poissons issus des
filières MSC



Produit décongelé



Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 28 juillet au dimanche 03 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe lentille cumin	Soupe d'épinard crème	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe de potiron	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pdt	Soupe au chou vert, navet, petits pois, poireau	Soupe de légume
Salade de cervelas à l'échalote	Radis beurre	Salade de blé	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Salami cornichon	Betterave vinaigrette	Poireau vinaigrette
 Escalope de dinde LR au jus	Langue de bœuf sauce oignon cornichon moutarde	 Cuisse de poulet rôti LR au jus	Rôti de bœuf BIO jus oignon	Nuggets à l'emmental	Côte de porc sauce thym	Courgette farcie sauce tomate
Ratatouille	Purée de pomme de terre	Haricots verts	Purée de courgette pomme de terre	Chou-fleur à l'ail	Lentilles mijotées au lait	 Riz BIO
Brie	 Fromage blanc BIO et sucre	 Saint Nectaire AOP	 Gouda BIO	Petit fromage blanc aux fruits	Buche de lait mélangé (vache, chèvre)	Fromage frais tartare nature
Riz au lait	Coupelle purée de pomme-pruneaux	Fruit	Tarte clafoutis poire chocolat	Crème dessert vanille	Fruit	Tarte myrtille



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Semaine du lundi 04 au dimanche 10 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe carotte curry orange	Soupe chou fleur pomme de terre	Soupe picard (betterave)	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe carotte muscade	Soupe de légume tomate	Soupe de légume vermicelle
Pâté de volaille cornichon	Carottes râpées persillées vinaigrette	Salade de tomate BIO	Melon	 Concombre local crème persil	Maquereau au vin blanc	Petits pois sauce chèvre
 Dés de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert	 Couscous poulet LR	Boudin noir pomme	 Penne BIO sauce bolognaise au bœuf BIO	 Sauté de veau LR provençale	Rôti de bœuf BIO au jus herbes	Aiguillette de poulet VF rôti sauce chasseur
 Fusillis BIO	Légumes couscous semoule	Purée de pomme de terre	(plat complet)	 Ratatouille BIO	Flageolets au thym	Gratin de courgettes
Emmental	Brie	Fromage frais Rondelé ail & fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage frais de campagne et sucre	Mimolette	Yaourt aux fruits
 Muffin pépite de chocolat	 Pastèque BIO	 Gâteau basque	Compote pomme fraise	Flan pâtissier	Fruit	Cake aux noix



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Semaine du lundi 11 au dimanche 17 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi (repas froid)	Jeudi	Vendredi (férié)	Samedi	Dimanche
Soupe brocolis poireau	Soupe carotte cumin	Soupe froide concombre	Soupe de salsifis	Soupe de légumes	Soupe cresson	Soupe tomate pois chiche
Betteraves BIO façon voronoff (crème, ketchup, paprika, moutarde, échalote, persil)	Salade verte vinaigrette	Carotte râpée BIO vinaigrette	Tranche de pastèque	Salade de hareng pommes de terre	Salade façon piémontaise volaille	Salade verte BIO vinaigrette
Quiche au saumon	Parmentier de bœuf VF purée de céleri	Rôti de porc LR froid sauce cocktail	Omelette BIO	Trippe à la mode de Caen	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	Bouchée à la Reine (volaille)
Salade verte vinaigrette	(plat complet)	Taboulé (semoule BIO locale)	Purée de brocoli pomme de terre BIO	Carottes	Haricots verts persillés	(plat complet)
Cantal AOP	Buche mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage blanc et sucre	Yaourt BIO à la vanille	Tomme grise	Edam	Camembert
Fruit	Compote pomme abricot	Fruit BIO	Clafoutis abricot	Pomme au four à la cannelle	Liégeois chocolat	Tarte au pomme



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 18 au dimanche 24 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe lentille cumin	Soupe de brocoli	Soupe de légume vermicelle	Soupe de petits pois menthe	Soupe picard (betterave)	Soupe de carotte muscade
Samoussa aux légumes	Melon charentais	Radis roses et beurre	Pâté en crouste cornichon	Céleri rémoulade	Terrine de légumes sauce cocktail	Macédoine mayonnaise
Echine de porc VF demi-sel au jus de viande	 Colin d'Alaska pané PMD au riz soufflé	 Escalope de dinde LR sauce champignon crémée	Merguez	Sauté de bœuf BIO sauce romarin	 Cabillaud sauce citron	Chou farci sauce tomate
Jardinière de légumes	 Purée pomme de terre BIO muscade	Haricots plats	Légumes couscous et semoule	Gratin de courgette pomme de terre	Purée de haricots verts	Riz
Bleu	 Fromage blanc type suisse BIO et sucre	 Fromage frais petit moulé ail & fines herbes	Munster AOP	Tomme blanche	Rouy	Faisselle et sucre
Crème dessert café	Cube de poire au vin	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit	Clafoutis fruits rouges	Compote de pomme fraise	Cake coco



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Semaine du lundi 25 au dimanche 31 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Bord de Mer)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe carotte pomme de terre poireau vache qui rit	Soupe d'épinard à la crème	Soupe de pois cassé	Soupe poireau pomme de terre	Soupe cresson	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de courgette
Betteraves vinaigrette	Mousse de canard cornichon	Tranche de pastèque	Concombre local façon tzatziki	Tomate mozzarella vinaigrette	Houmous de pois chiches	Carottes râpées à l'aneth vinaigrette
Œuf dur BIO sauce fromage blanc ciboulette	 Limande PMD sauce bretonne	 Cuisse de poulet LR sauce paprika persil	Salade de pommes de terre et sardine	Croque-monsieur	 Haché de veau LR sauce curry	Saucisse fumée
Salade de pâtes (torsade, poivron, tomate, échalote, vinaigrette)	Semoule	Purée de carottes pommes de terre		Salade verte vinaigrette	Poêlée de légumes	Haricots blancs à la tomate
Yaourt aromatisé	 Camembert BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	 Emmental BIO	Fromage frais Saint Morêt	Carré	 Bleu d'Auvergne AOP
Pêche au sirop	Fruit	 Beignet au pomme	Smoothie framboise basilic	Purée de pommes et myrtilles	Fruit	Tarte chocolat



Produits locaux



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges



Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé



Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

