

Menus d'Octobre 2025

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 29 septembre au mardi 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes tomate	Soupe tomate carotte	Soupe poireau crème curry	Soupe de pois cassés	Soupe d'épinards crème	Soupe de légumes racines	Soupe de potiron
Betterave vinaigrette	Melon	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Brocolis vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail	Salade verte vinaigrette
Pizza tomate, emmental, mozzarella	Escalope de porc VF sauce champignon crème	 Rôti de veau LR sauce romarin	 Merlu PMD sauce échalote	 Escalope de dinde LR sauce crème champignon	Boudin noir pomme	 Lasagne de bœuf charolais
 Salade verte BIO vinaigrette	Purée de céleri pomme de terre	Farfalles	Haricots verts	 Riz BIO	Purée de pommes de terre	(plat complet)
 Camembert BIO	 Brie BIO	Buchette de lait mélangé (chèvre, vache)	 Fromage blanc nature BIO	Tomme grise	Camembert	Edam
Banane	Tarte chocolat	 Purée de pomme pêche BIO	 Banane BIO	Tarte façon crumble pomme et cannelle	Fruit	Gâteau caramel



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

Menus d'Octobre 2025

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 06 au mardi 12 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de pois cassés	Soupe de légumes	Soupe de brocolis	Soupe de champignons	Soupe de tomate et carotte	Soupe picard (betterave)	Soupe lentille au lait de coco
Carottes râpées BIO vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre, maïs vinaigrette	Pâté de campagne cornichon	Salade verte vinaigrette
 Rôti de bœuf charolais au jus	Cassoulet	 Sauté de bœuf charolais jus aux oignons	 Cuisse de poulet LR sauce aigre douce	Rôti de porc VF jus aux herbes	 Limande PMD sauce basilic	Bouchée à la Reine
Choux-fleurs béchamel	(plat complet)	Purée de butternut pommes de terre	 Macaronis BIO semi-complète	Petits pois mijotés	Pommes de terre vapeur	(plat complet)
Cantal AOP	 Fromage blanc nature BIO et crème de marron	 Edam BIO	Yaourt nature et sucre dosette	Coulommiers	Buchette de lait mélangé (lait vache et chèvre)	Fromage frais rondelé ail & fines herbes
Poire locale	Raisin	Mousse café	Pomme	Gâteau haricot blanc chocolat	Coupelle purée de pomme-pruneaux	Tarte clafoutis mangue 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



Menus d'Octobre 2025

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 13 au mardi 19 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de salsifis	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de légume vermicelle	Soupe lentille cumin	Soupe petits pois	Soupe poireau pomme de terre	Soupe chou fleur pomme de terre
Brocolis vinaigrette	Rosette cornichon	Endives BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO locales vinaigrette balsamique	Salade iceberg vinaigrette	Sardine à l'huile	Salade façon piémontaise volaille
Saucisse de Toulouse	Hoki PMD sauce dieppoise	Aiguillette de poulet VF sauce au maroilles	Sauté de bœuf charolais sauce forestière	Parmentier de canard, haricot blanc et nurrée de	Pot-au-feu (bœuf charolais)	Saumonette sauce oseille
Purée de patate douce OU RIZ ?	Carottes en bâtonnet	Epinards et pommes de terre vapeur	Haricots verts BIO	(plat complet)	(plat complet)	Fondue de poireaux
Tomme blanche	Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Fromage blanc nature et sucre dosette	Montcadi croûte noire	Bleu	Petit moulé aux noix
Fruit BIO	Crème dessert chocolat	Compote de pomme et cubes de pomme saveur	Cokctail de fruits au sirop	Gâteau basque	Banane	Cake au 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

Menus d'Octobre 2025

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 20 au mardi 26 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe courgette fromage frais	Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de Haricots	Soupe tomate et pâte alphabet	Soupe de haricot blanc	Soupe poireau crème curry	Soupe de légume minestrone	Soupe de carotte muscade
Segment de pomelos	beurre échalote vinaigrette	Betterave vinaigrette	Mousse de canard et cornichon	Carottes râpées BIO locales vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre crème ciboulette	Champignon à la grecque
Rognon de bœuf sauce bordelaise	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Jambonneau sauce madère	Rôti de dinde LR au jus	Bolognaise de bœuf charolais	Dés de saumon PMD sauce crème	Steak haché de veau LR jus aux herbes
Riz BIO	Brocolis en persillade	Flagolets	Jardinière de légumes	Pennes BIO semi-complètes	Choux de Bruxelles	Pommes de terre façon dauphinois
Fromage blanc crème de marron	Coulommiers	Emmental	Yaourt nature BIO et sucre dosette	Gouda	Yaourt aux fruits	Rouy
Tarte myrtille	Poire BIO	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit	Smoothie poire pomme ananas	Pomme cuite à la cannelle	Gâteau façon financier



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

Menus d'Octobre 2025

Personnes âgées de BUC

Semaine du lundi 27 octobre au mardi 02 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de carotte et céleri	Soupe poireau pomme de terre	Soupe de pois cassé	Soupe cresson	Soupe de légumes tomate	Soupe au chou vert, navet, petits pois, poireau	Soupe de salsifis
Pâté de tête cornichon	Cœur de palmier vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Pizza tomate, emmental, mozzarella	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Maquereau à la moutarde
Merlu PMD sauce citron	Langue de bœuf sauce piquante	Cuisse de poulet LR sauce curry	Sauté de bœuf charolais sauce façon fermière	Saucisse de volaille type francfort	Quiche pomme de terre oignon chèvre	Chou farci
Epinards branche béchamel	Farfalles	Haricots beurre	Purée de potiron pomme de terre	Lentilles BIO locales	(plat complet)	(plat complet)
Fromage au lait pasteurisé carré	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature et sucre dosette	Pointe de brie	Mimolette	Rondelé ail & fines herbes	Faisselle et sucre dosette
Banane BIO	Crème dessert praliné	Ananas	Purée fraîche de pomme, poire et cardamome	Tarte aux pommes	Fruit	Clafoutis



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