

Semaine du lundi 01 au dimanche 07 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe froide de tomate	Soupe poireau-pomme de terre	Soupe de salsifis	Soupe d'épinard crème	Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de	Soupe de pois cassés
Salade de pomme de terre aux herbes	Saucisson à l'ail et cornichon	Concombre tzatziki (fromage blanc, menthe)	Carotte râpée BIO vinaigrette	Melon jaune	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de tomate
Côte de porc VF oignon cornichon moutarde	Paëlla de la mer au saumon 	 Omelette BIO	 Filet de dinde LR façon jambon	Tomate farcie sauce tomate	Steak haché de bœuf BIO sauce échalote	Paupiette de veau sauce marengo
Jardinière de légumes	(plat complet)	Ratatouille niçoise et blé	Brocolis et purée de pommes de terre BIO locales 	 Coquillette BIO semi-complète	Lentilles mijotés au lait	Haricots beurre
Buche de lait mélangé (chèvre et vache)	 Yaourt BIO local aromatisé	 Gouda BIO	 Camembert BIO	 Emmental BIO	Petit fromage frais sucré	Fromage frais tartare nature
Coupelle purée de pomme poire	Prune	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Abricot au sirop	Cake coco	Pêche	Gâteau mirabelle



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 08 au dimanche 14 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes	Soupe de betterave	Soupe de chou-fleur	Soupe de petits pois menthe	Soupe de brocoli	Soupe de tomate et pâte alphabet	Soupe de carotte muscade
Taboulé	Pâté de campagne cornichon	Salade de tomate	Macédoine de légumes mayonnaise	Radis roses & beurre	Concombre BIO vinaigrette aux herbes	Salade verte vinaigrette
Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	 Cuisse de poulet LR au jus oignon	Rognon de bœuf sauce bordelaise	 Merlu PMD sauce citron	 Sauté de veau LR sauce marengo	Saucisse de Toulouse	 Potée colin d'Alaska PMD saumon PMD moule pommes de terre carottes poireaux choux-
Courgettes	 Carottes BIO à l'ail	Poêlée de légumes	 Pennes rigates BIO semi-complète	Semoule	Petits pois fermière	
 Pont l'Evêque AOP	Brie	Fromage blanc nature et sucre	 Edam BIO	 Yaourt aromatisé vanille BIO	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	Faisselle et sucre
Cocktail de fruits	Raisin	Cake aux fruits confits	Ananas	Mousse au café	Compote pomme fraise	Clafoutis au poire



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 15 au dimanche 21 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes variés	Soupe poireau crème curry	Soupe de courgette	Soupe de légumes minestrone	Soupe de potiron	Soupe poireau pomme de terre	Soupe de champignon
Rosette et cornichon	Fond d'artichaut vinaigrette	 Salade verte BIO vinaigrette	Rillettes sardine céleri	Haricot vert échalote vinaigrette	Salade de tomate BIO	Céleri rémoulade
Lapin sauce chasseur	 Hokl PMD sauce tomate paprika crème	Sauté de bœuf BIO sauce dijonnaise	Boudin noir pomme	 Rôti de dinde LR au jus	 Cabillaud PMD sauce bretonne	Macaroni semi-complète sauce holoanaise
 Haricots verts BIO à l'ail	 Coquille BIO	Carotte persil	Purée de pomme de terre	Semoule	Brocoli en béchamel	(plat complet)
 Gouda BIO	 Pont l'Evêque AOP	 Emmental BIO	Coulommiers	 Yaourt nature BIO et sucre	Buchette de lait mélangé (vache et chèvre)	Bleu
 Muffin pépète de chocolat	Tranche de pastèque	Crème dessert grand Marnier	 Prune BIO	Assiette de fruits: figue orange	Crème dessert vanille	Far breton



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 22 au dimanche 28 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe cresson	Soupe de salsifis	Soupe de chou fleur à l'indienne	Soupe de haricot blanc	Soupe carotte navet oignon	Soupe de courgette	Soupe de petits pois
Museau vinaigrette	Haricot beurre échalote vinaigrette	Courgette râpée ciboulette	 Concombre local crème persil	Carotte râpée BIO vinaigrette	Œuf dur BIO mayonnaise	Radis roses beurre
 Parmentier saumon PMD lentille corail purée de courgette pomme de terre	Couscous aux boulettes mouton bœuf	 Sauté de dinde LR sauce romarin	Rôti de bœuf BIO au jus	 Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé	Aiguillettes de poulet VF jus aux herbes	Croissant au jambon
 Edam BIO	 Emmental BIO	 Boulgour BIO	Carottes haricots verts petits pois tomates Fromage blanc nature BIO et sucre	 Epinard branche en béchamel	Pennes	Salade verte vinaigrette
île flottante	Fruit	Yaourt aux fruits	Purée de pomme fraîche	Carré BIO	Rondelé au poivre	Tomme blanche
		Liégeois vanille		Gâteau citron	Fruit	Clafoutis pêche amande



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 29 au mardi 30 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes tomate	Soupe tomate carotte					
Betterave vinaigrette	Melon					
Pizza tomate, emmental, mozzarella	Escalope de porc VF sauce champignon crème					
Salade verte BIO vinaigrette	Purée de céleri pomme de terre					
Camembert BIO	Brie BIO					
Banane	Tarte chocolat					



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

