



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 08 / 10 / 2018 au 13 / 10 / 2017

Semaine N° 41 SEMAINE DU GOUT 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de feta et haricots blanc	quiche lorraine	salade de pomme de terre au saumon	JE DIS BIO	salade de gouda et cervelas
poulet en sauce citron	sauté de lapin chasseur	boule d'agneau	CHAQUE JEUDI LE MENU EST ISSU	choucroute
purée de betterave	riz aux petits légumes	du boulanger	ENTIEREMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
gateau yaourt de brebis	poire Belle Hélène	gâteau de Norvège aux poires	VOIR LE MENU CI JOINT	sablé viennois
GRECE	FRANCE	NORVEGE		ALLEMAGNE

Soucieuse d'offrir un **service de qualité**, nous accordons une grande importance :

- à la **sélection de nos matières premières qui proviennent à 90 % de Midi-Pyrénées** (maison Bousquet à la Primaube pour la viande, la maison Boutet à Rodez pour les fruits et légumes, Distrisud à Sévérac-le-Château pour les produits laitiers, Blason d'Or en Dordogne pour la volaille et Transgourmet à Toulouse pour l'épicerie) ;
- à l'**équilibre alimentaire et à la variété des repas** selon les conseils de notre diététicienne diplômée
- au **suivi des saisons, ainsi qu'aux goûts et saveurs**.

Le tout dans le **respect des règles d'hygiène** en vigueur.

Les menus sont consultables sur internet :
www.aubergedebruejouls.fr

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**

JE DIS BIO

LE JEUDI C'EST BIO DANS VOTRE CANTINE SCOLAIRE

TOUS LES INGREDIENTS ET ASSAISONEMENTS
SONT ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

jeudi	11	OCTOBRE 2018
	Provenance	Lieu
Carottes et butternut en salade	mourlhon	Bordeaux(33)
Pates panzani bio	episaveur	
Filet de poulet	biofinesse	Vendée(85)
Yaourt sucré	Yéo frais	Toulouse(31)
Pomme braeburn cat 1	mourlhon	france



Les menus sont consultables sur internet :
www.aubergedebuejous.fr

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**

Soucieuse d'offrir **un service de qualité**, nous accordons une grande importance :

- à la **sélection de nos matières premières qui proviennent à 90 % de Midi-Pyrénées** (maison Bousquet à la Primaube pour la viande, la maison Boutet à Rodez pour les fruits et légumes, Distrisud à Sévérac-le-Château pour les produits laitiers, Blason d'Or en Dordogne pour la volaille et Transgourmet à Toulouse pour l'épicerie) ;
- à l'**équilibre alimentaire et à la variété des repas** selon les conseils de notre diététicienne diplômée Virginie Gradels ;
- au **suivi des saisons, ainsi qu'aux goûts et saveurs**.

Le tout dans le **respect des règles d'hygiène** en vigueur