



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 04 / 03 / 2019 au 09 / 03 / 2018

Semaine N° 10

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade composée aux dés de fromage	salade piémontaise	friand fromage	poireaux vinaigrette	salade de pâtes
pommes noisettes	carottes	duo chou fleur/ brocolis	paella	poelée de légumes
saucisse de l'aveyron	filet de poulet à la crème	boeuf bourguignon	de la mer	sauté de dinde à l'ananas
poire	yaourt aromatisé	fruit	fruit	compote
biscuit	fromage	gâteau	fromage	carré fromager

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.aubergedebuejouls.fr

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