



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 04 / 03 / 2019 au 08 / 03 / 2019

Semaine N° 10

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
tomate en salade	salade pomme de terre	friand fromage	salade composée	concombre
pommes noisette	carottes	haricots verts	paella	pates
saucisse de l aveyron	filet de poulet a la crème	boeuf bourguignon de l aveyron	de la mer	sauté de dinde a l ananas
poire et fromage	mousse chocolat	fruit	yaourt aromatisé	compote
bébé:purée de pdt moyen:mixé de porc	bébé:purée carottes moyen:mixé de boeuf	bébé:purée harivots vert moyen:mixé de colin	bébé:purée de patate douce moyen:mixé de poulet	bébé:purée de courgette moyen:mixé de veau

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**