



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 11 / 03 / 2019 au 15 / 03 / 2019

Semaine N° 11

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées	blé en salade	céleri remoulade	betterave rouge	salade de pâtes
pomme roasti	haricots vert	semoule	pâtes	petits pois
paupiette de veau	poulet sauté	boeuf en sauce	filet de poisson pané	roti de porc
yaourt sucré	kiwi	compote	fromage blanc sucré	fruit
biscuit	fromage	fromage	quatre quart	fromage

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**