



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 12 / 03 / 2018 au 16 / 03 / 2018

Semaine N° 11

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées aux herbes	blé en salade	salade verte aux noix et dés de gouda	celeri remoulade	salade de pâtes
pomme roasti	haricots vert en persillade	lasagnes	couscous	petits pois
paupiette de veau sauce Madere	poulet sauté	bolognaise	d'agneau	roti de porc
yaourt sucré	tarte au kiwi	compote	fromage blanc et confiture maison	fruit en surprise
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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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