



# 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	celeri remoulade	betterave rouge	salade italienne
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
bébé:purée de potiron compote:pomme/ananas moyen:mixé de veau	bébé:purée de haricot vert compote:pomme/pêche moyen:mixé de dinde	bébé:purée de pomme de terre compote:pomme/fraise moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de courgette compote:pomme/poire moyen:mixé de saumon	bébé:purée de petits pois compote:pomme/pomme moyen:mixé de porc

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**