



# 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	blé en salade	salade verte aux noix et dés de gouda	celeri remoulade	salade de pates
pomme roasti	haricots vert	lasagnes	couscous	petits pois
paupiette de veau	poulet sauté	bolognaise	d'agneau	roti de porc
yaourt sucré	kiwi	compote	fromage blanc	fruit
bébé:purée de potiron moyen:mixé de veau	bébé:purée de haricot vert moyen:mixé de dinde	bébé:purée de pdt moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de courgette moyen:mixé de poulet	bébé:purée de petits pois 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**