



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 19 /03 /2019 au 23 / 03 /2019

Semaine N° 12

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
riz en salade	coleslaw	concombre creme	salade composée	crêpe aux champignons
jardiniere de légumes	pates	petit pois carottes	hachis parmentier	salsifis tomates
pilon de poulet	poisson pané	escalope de porc	parmentier	roti de dinde
yaourt aromatisé	fruit	compote	pomme	fruit
		emmental	petit suisse sucré	

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.aubergedebruejouls.fr

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