



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 crème | salade composée | crepes champignons |
| jardiniere de légumes | pates | petit pois carottes | hachis | salsifis tomates |
| pilon de poulet | poisson pané | escalope de porc | parmentier | roti de dinde |
| yaourt aromatisé | fromage | compote | pomme | fruit |
| biscuit | fruit | emmental | petits suisse sucré | gateau |

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**