



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 18 /03 /2019 au 22 / 03 /2019

Semaine N° 12

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
riz en salade	coleslaw	concombre creme	salade composée	crêpe aux champignons
poêlée de légumes	pates	petit pois carottes	hachis	salsifis tomates
blanc de poulet en sauce	poisson pané	escalope de porc	parmentier	rôti de dinde
fromage blanc	creme dessert	compote	pommes	fruit
bébé:purée de courgette compote:pomme/coing moyen:mixé de volailles	bébé:purée de vitelotte compote:pomme/abricot moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de carotte compote:pomme/ananas moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de betterave compote:pomme/pêche moyen:mixé de colin	bébé:purée d'épinard compote:pomme/fraise moyen:mixé de dinde

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**