



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 19 /03 /2018 au 23 / 03 /2018

Semaine N° 12

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
radis beurre	coleslaw	concombre creme	salade composée	crepes champignons
poelee de légumes	pates	petit pois carottes	hachis parmentier	salsifis tomates
blanc de poulet en sauce	poisson pané	escalope de porc	Texte	roti de dinde
fromage blanc	creme dessert	compote	pommes	fruit
bébé:purée de courgette moyen:mixé de volailles	bébé:purée de vitelotte moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de carotte moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de pdt moyen:mixé de colin	bébé:purée de epinard 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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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