



# 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
jardiniere de légumes	pates	petit pois carottes	hachis parmentier	salsifis tomates
fricassée de poulet	filet de poisson aux citron	escalope de porc	Texte	roti de dinde
fromage blanc	creme dessert caramel maison	tarte chocolat	pommes grand mere	fruit
biscuit	biscuit	emmental	fromage	sable

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**