



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 25 / 03 / 2019 au 29 / 03 / 2019

Semaine N° 13

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
tomate garnie	friand fromage	salade composée aux dés de jambon blanc et noix	lentilles en salade	carottes rapées
purée	riz aux légumes	printanières de légumes	gratin de courgette	lazagnes
sauté de porc au curry	filet de poisson	omelette	blanc de volaille	bolognaise
pêche au sirop	fruit	choux garni	fruit	yaourt sucré
fromage				

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**