



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	salade composée en dés de jambon blanc	pates en salade	carottes rapées
purée	riz aux légumes	carottes	gratin de courgettes	coquille
sauté de porc	filet de poisson	omelette	blanc de volaille	boule de boeuf tomate
pêche au sirop	yaourt aromatisé	choux garni	fruit	faisselle
bébé:purée de patate douce compote:pomme/coing moyen:mixé de porc	bébé:purée de potiron compote:pomme/abricot moyen:mixé de colin	bébé:purée de carottes compote:pomme/ananas moyen:mixé de poulet	bébé:purée de courgette compote:pomme/pêche moyen:mixé de volaille	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/fraise moyen:mixé d'agneau

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.aubergedebruejouls.fr

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