



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 01 / 04 / 2019 au 05 / 04 / 2019

Semaine N° 14

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	oeuf mayonnaise	carottes rapées	blé en salade aux dés de gouda	tomate garnie
riz	haricots vert	purée de pomme de terre	chou fleur braisé	gratin de pates
cordon bleu	filet de poulet grillée	filet de poisson	blanquette de veau	sauté de porc aux dés d'ananas
fruit	fruit	yaourt sucré	beignet	flan caramel
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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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