



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 01/04/2019 au 06/04/2019

Semaine N° 14

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	oeuf dur	carotte râpées	blé en salade	tomate garnie
riz	haricots vert	purée de pomme de terre	courgette	gratin de pâtes
cordon bleu	filet de poulet grillé	filet de poisson	blanquette de veau	sauté de porc aux dés d'ananas
fruit	fruit	yaourt sucré	fruit	flan caramel
bébé:purée de courgette compote:pomme/poire moyen:mixé de volaille	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/pomme moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes compote:pomme/coing moyen:mixé de colin	bébé:purée de potiron compote:pomme/abricot moyen:mixé de veau	bébé:purée d'épinard compote:pomme/ananas moyen:mixé de boeuf

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**