



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 08 / 04 / 2019 au 13 / 04 / 2019

Semaine N° 15

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé au petits légumes	crêpe au fromage	tomate & mozzarella	macédoine de légumes	salade composée au thon & maïs
pomme de terre rissolées	petit pois , oignon & lardons	courgette	tajine	pates
filet de poisson panés	filet de poulet en sauce	boeuf bourguignon	de volaille	bolognaise
fruit	yaourt sucré	pâtisserie	fromage blanc	fromage
yaourt	biscuit	fruit	biscuit	fruit de saison

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**