



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 08 / 04 / 2019 au 12 / 04 / 2019

Semaine N° 15

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé aux petits légumes	crêpe au fromage	tomate & mozzarella	macédoine de légumes	salade composée
pomme de terre	haricot vert	courgette	tajine	pates
filet de poisson pané	filet de poulet en sauce	boeuf bourguignon	de volaille	bolognaise
fruit	yaourt sucré	pâtisserie	fruit	fromage blanc
bébé:purée de pomme de terre moyen:mixé de porc	bébé:purée d'haricots vert moyen:mixé de volaille	bébé:purée de courgette moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de potiron moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes moyen:mixé de veau

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**