



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 15 / 04 / 2019 au 19 / 04 / 2019

Semaine N° 16

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé	carottes rapées	salade d'haricots vert	salade de tomate au fromage	salade de de celeri aux pommes et raisins
pommes parisiennes	courgettes et riz	cassoulet	pates	petits pois
cordons bleus	filet de poulet	toulousain	filet de poisson a la catalane	sauté de boeuf
yaourt aromatisé	laguiole	fruit	liegeois vanille	camembert
compote	fruit	fromage blanc sucré	fruit	madeleine

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**