



# 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 et fromage	salade de celeri aux pommes et raisins
pommes parisiennes	courgette	riz	pâtes	petit pois
cordons bleus	filet de poulet	roti de porc	filet de poisson à la catalane	saute de boeuf
yaourt	fruit	fruit	liegeois vanille	fruit
bébé:purée de patate douce compote:pomme/coing moyen:mixé de dinde	bébé:purée de courgette compote:pomme/poire moyen:mixé de poulet	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/abricot moyen:mixé de porc	bébé:purée d'épinard compote:pomme/fraise moyen:mixé de saumon/lieu	bébé:purée de carottes compote:pomme/coing 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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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