



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 16 / 04 / 2018 au 20 / 04 / 2018

Semaine N° 16

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade haricots vert	carottes rapées	taboulé	salade de tomate	salade d'endives aux pommes
pommes parisiennes	cassoulet	courgettes	pates	petits pois
piece du boucher		filet de volailles en sauce	filet de poisson a la catalane	bourguignon
yaourt	fromage	frangipanes	liegeois vanille	camembert
gateau	fruit	fromage	fruit	tarte aux fruits

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**