



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 29 / 04 / 2019 au 03 / 05 / 2019

Semaine N° 18

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pates en salade	taboule	FERIE	melon	tomate garnie
courgette	haricot vert		purée	riz
haut de cuisse de poulet	sauté de veau		poisson pané	boeuf bourgignon
gouda	biscuit		buchette	edam
fruit	compote		tarte normande	l'agriculture

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.aubergedebruejouls.fr

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