



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

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

Semaine N° 18

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pâtes en salade	taboulé oriental	FERIE	melon	tomate garnie
courgette	haricot vert		purée	riz
filet de volaille	sauté de veau		poisson pané	boeuf en sauce
gouda	compote		tarte normande	edam
fruit	biscuit			fruit

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**