



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 29 /04 /2018 au 04 /05 /2017

Semaine N° 18

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pates en salade	riz en salade		melon	tomate garnie
courgette	haricot vert	FERIE	purée	riz
blanc de volaille	sauté de veau		poisson pané	boeuf bourgignon
fruit	fruit		camembert & biscuit	fruit
bébé:purée de courgette compote:pomme/banane moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/coing moyen:mixé de veau		bébé:purée de vitelote compote:pomme/poire moyen:mixé de saumon	bébé:purée d'épinard compote:pomme/pomme 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

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