



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 06 / 05 / 2019 au 10 / 05 / 2019

Semaine N° 19

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées	riz en salade	FERIE	pâte de campagne	salade composée
pates	épinard et pomme de terre béchamel	ferié	haricot beurre	purée
cordon bleu	filet de colin		poulet basquaise	rôti de porc
fruit	kiri		emmental	cantal
yaourt	fruit		compote	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**