



# 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 à la béchamel		haricot beurre	purée
cordon bleu	filet de colin	FERIE	poulet basquaise	rôti de porc
yaourt	kiri		emmental	cantal
	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.aubergedebruejouls.fr](http://www.aubergedebruejouls.fr)**

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