



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 06/05/2019 au 11/05/2017

Semaine N° 19

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées	riz en salade		paté de campagne	tomate en salade
pates	épinard béchamel	FERIE	haricot beurre	purée de pomme de terre
cordons bleus	filet de colin		poulet basquaise	rôti de porc
yaourt	fruit		fruit	yaourt nature
bébé:purée de carottes compote:pomme/abricot moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'épinard compote:pomme/pêche moyen:mixé de colin		bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/banane moyen:mixé de poulet	bébé:purée de patate douce compote:pomme/coing moyen:mixé de porc

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**