



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 13 / 05 / 2019 au 17 / 05 / 2019

Semaine N° 20

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
trio de pâtes en salade	salade de tomate	jambon blanc & cornichon	quiche lorraine	carottes râpées
ratatouille	hachis	courgette	chou fleur braisé	riz
filet de volaille	parmentier	poisson	paupiette de veau	sauté de porc
gruyère	crème dessert chocolat	madeleine	poire au sirop	yaourt sucré
fruit		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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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