



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 aux gruyere	salade de tomate	jambon blanc & cornichon	quiche lorraine	carottes râpées
ratatouille	hachis	courgette	haricot vert	riz
filet de volaille	parmentier	colin	paupiette de veau	sauté de porc
fruit	crème dessert chocolat	fruit	poire au sirop	yaourt sucré
bébé:purée de patate douce compote:pomme/coing moyen:mixé de veau	bébé:purée de carottes compote:pomme/poire moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de courgette compote:pomme/pomme moyen:mixé de porc	bébé:purée d' haricot vert compote:pomme/pêche moyen:mixé de poulet	bébé:purée de betterave compote:pomme/banane moyen:mixé de dinde

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**