



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 20 / 05 / 2019 au 24 / 05 / 2019

Semaine N° 21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge en salade	taboulé	friand	melon	salade de quinoa aux dés de gouda
purée	carottes	haricot beurre	pates	paella
saucisse de l'aveyron	fricassé de volaille	filet de porc	daube de boeuf	andalouse au poisson
fruit	brie	melon	éclair chocolat	yaourt aromatisé
buchette melange	fruit	emmental	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**