



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 pommes
purée	carottes	haricot beurre	pates	paella
saucisse de l'aveyron	fricassé de volaille	filet de porc	daube de boeuf	andalouse au poisson
fruit	fruit	melon	éclair chocolat	yaourt aromatisé
bébé:purée d'épinard compote:pomme/abricot moyen:mixé de colin	bébé:purée de carottes compote:pomme/biscuit moyen:mixé de poulet	bébé:purée de patate douce compote:pomme/pomme moyen:mixé de porc	bébé:purée de courgette compote:pomme/coing moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de haricot vert compote:pomme/poire 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.aubergedebuejouls.fr

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