



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 27 / 05 / 2019 au 31 / 05 / 2019

Semaine N° 22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
blé en salade	betterave rouge	pates en salade	avocat	salade de riz
chou de Bruxelles aux lardons	lazagnes	salsifis tomates	pomme duchesse	chou fleur béchamel
jambon braisé	bolognaise	daube de boeuf	sauté de porc	filet de poisson
emmental	yaourt aromatisé	emmental	fromage blanc sucré	melon
compote		fruit	sablé breton	

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**