



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	macédoine de légumes
courgette	lazagnes	salsifis tomates	pomme duchesse	riz tomate
jambon braisé	bolognaise	daube de boeuf	sauté de porc	filet de poisson
fruit	yaourt aromatisé	fruit	fromage blanc sucré	melon
bébé:purée de courgette compote:pomme/coing moyen:mixé de porc	bébé:purée de betterave compote:pomme/abricot moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de patate douce compote:pomme/biscuit moyen:mixé de dinde	bébé:purée de carottes compote:pomme/banane moyen:mixé d'agneau	bébé:purée de vitelote compote:pomme/pêche moyen:mixé de saumon

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**