



# 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<br>compote:pomme/coing<br>moyen:mixé de porc | bébé:purée de betterave<br>compote:pomme/abricot<br>moyen:mixé de boeuf | bébé:purée de patate douce<br>compote:pomme/biscuit<br>moyen:mixé de dinde | bébé:purée de carottes<br>compote:pomme/banane<br>moyen:mixé d'agneau | bébé:purée de vitelote<br>compote:pomme/pêche<br>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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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