



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 03 / 06 / 2019 au 07 / 06 / 2019

Semaine N° 23

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| haricot vert en salade | lentille en salade | saucisson à l'ail | salade de tomate | brocolis en salade |
| haricot blanc | carottes | petit pois et champignon | gratin d'épinard/pomme de terre | tajine de porc |
| haut de cuisse de poulet | filet de poisson | filet de dinde | sauté de veau | semoule aux légumes et fruits secs |
| fruit | fruit | flan caramel | fruit | fruit |
| | | | buchette de fromage | petit suisse sucré |

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**