



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	éclair chocolat	flan caramel	fruit	fruit
yaourt sucré	fruit	brie	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**