



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	pates en salade	salade de tomate	pomme de terre en salade	tomate en salade
blé aux petits légumes	carottes	petit pois et champignon	gratin d'épinard	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
bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/poire moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes compote:pomme/coing moyen:mixé de colin	bébé:purée de patate douce compote:pomme/pomme moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'épinard compote:pomme/banane moyen:mixé de porc	bébé:purée de courgette compote:pomme/abricot moyen:mixé de porc

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**