



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 10 / 06 / 2019 au 14 / 06 / 2019

Semaine N° 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
crêpe au fromage	coleslow	betterave rouge en salade et dés de fromage	melon	macédoine de légumes
courgette	gratin de pates	pois cassé	purée	riz
filet de merlu pané	haut de cuisse de poulet	boule de boeuf	rôti de porc	sauté de volaille
fruit	yaourt sucré	salade de fruit	liegeois vanille	fruit
bébé:purée de courgette compote:pomme/biscuit moyen:mixé de saumon	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/coing moyen:mixé de poulet	bébé:purée de betterave compote:pomme/poire moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de vitelote compote:pomme/pomme moyen:mixé de porc	bébé:purée de carottes compote:pomme/pêche moyen:mixé de dinde

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**