



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 11 / 06 / 2018 au 15 / 06 / 2018

Semaine N° 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	coleslaw	friand fromage	radis beurre	salade composée et des de fromage
riz	pates	courgettes	purée haricots vert	riz
filet de merlu	filet de poulet	tendron de veau	rôti de porc	sauté de volailles
yaourt sucré	fruit	fruit	fromage blanc	fruit de saison
bébé:purée de carottes moyen:mixé de volaille	bébé:purée de pomme de terre d'antan moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes moyen:mixé d'agneau	bébé:purée d'haricot vert moyen:mixé de porc	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de colin

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**