



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 et maïs	coleslaw	friand fromage	radis beurre	salade composée
courgette	pates	salsifi	purée	riz
filet de merlu	haut de cuisse de poulet	tendron de veau	rôti de porc	sauté de volaille
yaourt sucré	crème dessert	salade de fruit	fromage blanc	kiri
fruit				tarte aux fruits

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**