



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	melon	macédoine de légumes
courgette	gratin de pâtes	pois cassés	purée	riz
filet de merlu pané	haut de cuisse de poulet	saucisse de l'aveyron	rôti de porc	sauté de volaille
yaourt sucré	fruit	salade de fruit	liegeois vanille	gouda
fruit				beignet aux pommes

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**