



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 18 / 06 / 2018 au 22 / 06 / 2018

Semaine N° 25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pates en salade	riz en salade	carottes rapées	melon	endives
haricot vert	purée de légumes	lasagnes	riz	lentilles
filet de colin	poulet	bolognaises	paupiette de veau	sauté de porc
fruit	fromage > 150 mg ca	fruit	flan	fruit
fromage	fruit	fromage	biscuit	fromage

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**