



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 17 / 06 / 2019 au 21 / 06 / 2019

Semaine N° 25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de pâtes	riz en salade	carottes rapées	melon	macédoine de légumes
haricot vert	purée de potiron	lasagnes	riz tomate	purée de patate douce
paupiette de veau	haut de cuisse de poulet	bolognaises	cordons bleus	rôti de porc
fruit & fromage	compote	fromage blanc	yaourt sucré	fruit
bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/banane moyen:mixé de veau	bébé:purée de potiron compote:pomme/abricot moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes compote:pomme/biscuit moyen:mixé de boeuf	bébé:purée d'épinard compote:pomme/coing moyen:mixé de dinde	bébé:purée de patate douce compote:pomme/poire moyen:mixé de porc

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**