



# 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 et dés de gouda	carottes rapées	melon	endives aux fromage
haricot vert	purée de légumes	lazagnes	pates	pomme de terre
filet de colin	poulet	bolognaises	paupiette de veau	sauté de boeuf
fruit	fruit	yaourt nature	flan	fruit
bébé:purée d'antan moyen:mixé de colin	bébé:purée de courgette moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes moyen:mixé d'agneau	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de veau	bébé:purée de potiron 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**