



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 25 / 06 / 2018 au 29 / 06 / 2018

Semaine N° 26

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pates en salade	betterave rouge au des de mozza	riz en salade aux fromages	macédoine de légumes	melon
jardinière de légumes	purée	tomate provençale	gratin de pomme de terre & brocolis	macaroni au gruyere
jambon braisé	emincé de boeuf	pilon de poulet	filet de poisson & coulis de tomate	saucisse de l'aveyron
carré fromage	fruit au sirop	tarte normande	petit suisse sucré	fruit
compote			fruit de saison	

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**