



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 | riz en salade | macédoine de légumes | melon |
| jardinière de légumes | purée | tomate provençale | gratin de pomme de terre | macaroni |
| jambon braisé | enincé de boeuf | pilon de poulet | filet de poisson & coulis de tomate | saucisse de l'aveyron |
| compote | fruit au sirop | fromage | fruit | yaourt sucré |
| carré fromage | fromage | tarte normande | petit suisse sucré | biscuit |

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**