



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 24 / 06 / 2019 au 28 / 06 / 2019

Semaine N° 26

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pates en salade	betterave rouge en salade	salade de riz niçoise	oeuf mayonnaise	melon
jardinière de légumes	purée	haricot beurre	carottes	gratin de macaroni
jambon braisé	filet de poisson pané	pilon de poulet	boule d'agneau , tomate & oignon	saucisse de l'aveyron
fruit	tarte normande	fruit	fruit de saison	flan caramel
bébé:purée de patate douce compote:pomme/pomme moyen:mixé de porc	bébé:purée de betterave compote:pomme/pêche moyen:mixé de colin	bébé:purée de courgette compote:pomme/banane moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes compote:pomme/abricot moyen:mixé d'agneau	bébé:purée d'épinard compote:pomme/biscuit moyen:mixé de veau

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**