



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 et des de mozza	macédoine de légumes	melon
petit pois & carottes	hachis	tomate provençale	gratin de pomme de terre	macaroni
jambon braisé	parmentier	filet de poulet	filet de poisson & coulis de tomate	saucisse de l'aveyron
compote	fruit au sirop	fruit	petit suisse sucré	yaourt sucré
bébé:purée de carottes moyen:mixé de porc	bébé:purée de pomme de terre moyen:mixé de volaille	bébé:purée d'épinard mixé:mixé d'agneau	bébé:purée de potiron moyen:mixé de colin	bébé:purée de courgette 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

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**