



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 02 / 07 / 2018 au 06 / 07 / 2018

Semaine N° 27

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pomme de terre en salade	salade composé	salade mexicaine	friand fromage	carottes rapées ou pique nique
duo de courgette BIO	spaghetti	carottes	printanière de légumes	riz aux 3 saveurs ou pique nique
blanquette de colin	bolognaise	escalope	blanc de volaille & coulis oignon	chipolatas ou pique nique
fruit	chou garni	yaourt sucré	fruit de saison	fromage blanc sucré ou pique nique
bébé:purée de courgette moyen:mixé de boeuf	bébé:purée d'haricots vert moyen:mixé de porc	bébé:purée de carottes moyen:mixé de poulet	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de veau	bébé:purée de potiron moyen:mixé de colin

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**