



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 14 / 01 / 2019 au 18 / 01 / 2019

Semaine N° 3

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de boulgour	haricot vert en salade	betterave rouge	pomme de terre en salade	quiche au poireau
carottes sautées	spaghetti	lazagnes	courgettes	purée de potiron
cordon bleu de dinde	poulet	bolognaises	roti de porc	sauté de veau aveyronnais à l'ananas
fruit	flan patissier	compote	yaourt	fruit
bébé:purée de carotte compote pomme/ananas moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'haricot vert compote pomme/abricot moyen:mixé de poulet	bébé:purée de betterave compote pomme/poire moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de courgette compote pomme/pêche moyen:mixé de porc	bébé:purée de vitelotte compote pomme/coing 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**