



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	chou fleur en salade	pomme de terre en salade	quiche au poireau
carottes sautées	spaghetti	lazagnes	courgettes	purée de potiron
cordon bleu de dinde	haut de cuisse de poulet	bolognaises	rôti de porc aveyronnais	sauté de porc aveyronnais à l'ananas
fruit	flan patissier	compote	yaourt	fruit
fromage		biscuit	fruit	fromage

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**