



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 15 / 01 / 2018 au 19 / 01 / 2018

Semaine N° 3

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	céleri remoulade	crêpe au fromage	salade composée	pates en salade
riz	pates	haricot beurre	purée de pomme de terre	courgette
filet de dinde	boeuf bourguignon aux oignons	aiguillette de poulet	sauté de porc	filet de poisson
fruit de saison	yaourt sucré	fruit de saison	compote	fruit de saison
bébé:purée de betterave moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de boeuf	bébé:purée d'haricot beurre moyen:mixé de poulet	bébé:purée de patate douce moyen:mixé de porc	bébé:purée de courgette 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](http://www.aubergedebuejouls.fr)

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