



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 jambon | salade composée | pates en salade |
| riz | lentilles | haricot beurre | purée de pomme de terre | chou fleur béchamel |
| filet de dinde | boeuf bourguignon aux oignons | paupiette de veau | sauté de porc | filet de poisson pané |
| emmental | petit basque | brie | cantal | petit suisse |
| fruit de saison | yaourt sucré | tiramisu café | crème dessert chocolat | salade de fruit |

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**