



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
fruit de saison	yaourt sucré	compote	crème dessert chocolat	fruit de saison
kiri	fruit	petit suisse	biscuit	brie

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**