



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 02 / 09 / 2019 au 06 / 09 / 2019

Semaine N° 36

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	taboulé	riz en salade	tomate garnie aux dés de mozzarella	melon
purée	printanière de légumes	carottes	pâtes	paëlla
cordons bleus	haut de cuisse	sauté de dinde	saucisse de l'aveyron	andalouse
nectarine	petit suisse sucré	pêche	abricot	yaourt sucré
bébé:purée de betterave rouge compote:pomme/poire moyen:mixé de veau	bébé:purée de patate douce compote:pomme/abricot moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carottes compote:pomme/banane moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'épinard compote:pomme/pomme moyen:mixé de porc	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/coing 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

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