



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	printaniere de legumes	carottes	pates	paella
cordon bleu	haut de cuisse	sauté de dinde	saucisse de l'aveyron	andalouse
	petit suisse sucré	biscuit		camembert
liegeois chocolat	abricot	yaourt sucré	nectarine	compote de pomme

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**