



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 09 / 09 / 2019 au 13 / 09 / 2019

Semaine N° 37

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pates en salade	céleri rémoulade	crêpe au fromage	melon	blé au thon et ciboulette
carottes a la crème	pomme parisienne aux herbes	purée de potiron	penne aux tomates & oignons	haricot vert
poisson pané & citron	filet de dinde à la moutarde	rôti de porc	sauté de porc aux dés d'ananas	paupiette de veau aux champignons
	..		madeleine	buchette de vache
pêche	flan caramel	nectarine	yaourt aromatisé	raisin

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**