



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 16 / 09 / 2019 au 20 / 09 / 2019

Semaine N° 38

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge en salade	oeuf dur & mayonnaise au paprika	quinoa en salade	chou fleur en salade et dés de mozzarella	salade de tomate
gratin de pomme de terre au gruyère	haricot vert	courgettes et riz	lazagnes	couscous
haut de cuisse de poulet	paupiette de veau	daube de boeuf	bolognaise maison	marocain
fruit de saison	fromage blanc sucré	mousse au chocolat	fruit de saison	samos
				fruit de saison

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**