



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 23 / 09 / 2019 au 27 / 09 / 2019

Semaine N° 39

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pomme de terre en salade	coquillettes à l'italienne & dés de gouda	lentille en salade	macédoine de légumes	carottes râpées
petit pois, oignon et champignon	chou de bruxelle aux petits lardons	gratin de courgettes	riz parfumé	purée
jambon braisé	escalope de dinde	boeuf bourguignon	filet de merlu & sa sauce	rôti de porc aux champignons
petit suisse sucré	tarte aux pommes	yaourt sucré	liégeois chocolat	compote
fruit de saison				biscuit

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**