



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 22 / 01 / 2018 au 26 / 01 / 2018

Semaine N° 4

| Lundi                       | Mardi                  | Mercredi             | Jeudi                    | Vendredi                 |
|-----------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| boullgour en salade         | haricot vert en salade | chou fleur en salade | pomme de terre en salade | quiche lorraine          |
| carottes                    | sphagetti              | lazagnes             | courgette                | purée de potiron         |
| cordons bleus de dindonneau | rôti de porc           | bolognaise           | haut de cuisse de poulet | sauté de porc aux ananas |
| cantal                      | fruit                  | compote              | yaourt aromatisé         | buchette de vache        |
| fruit de saison             | flan caramel           | biscuit              | fruit                    | 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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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