



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 21 / 01 / 2019 au 25 / 01 / 2019

Semaine N° 4

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de lentilles	betterave rouge	taboulé	carotte râpée	friand au fromage
courgette à la tomate	pomme vapeur	ratatouille	pates	haricot vert
escalope de volaille	daube de boeuf	pilon de poulet	filet de poisson	saucisse de l'aveyron aux oignons
fruit	petit suisse	fruit	compote	yaourt
bébé:purée de courgette compote pomme/coing moyen:mixé de volaille	bébé:purée de patate douce compote pomme/ananas moyen:mixé de boeuf	bébé:purée d'épinard compote pomme/pêche moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carotte compote pomme/poire moyen:mixé de colin	bébé:purée d'haricot vert compote pomme/pomme moyen:mixé de porc

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.aubergedebruejouls.fr

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