



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

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

Semaine N° 4

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
boullgur en salade	haricot vert en salade	carotte râpé	pomme de terre en salade	quiche lorraine
carottes	sphagetti	lazagnes	courgette	purée de potiron
poisson	filet de dinde	bolognaise (origine france)	haut de cuisse de poulet	sauté de porc aux ananas
fruit de saison	fruit de saison	compote	yaourt aromatisé	fruit de saison
bébé:purée de carotte moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'haricot vert moyen:mixé de porc	bébé:purée de vitelotte moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de courgette moyen:mixé de poulet	bébé:purée de potiron moyen:mixé d'agneau

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**