



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	biscuit	bleu	buchette de vache
fruit de saison	flan caramel	panna cotta	banane au chocolat	tarte aux fruits maison

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**