



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 08 / 10 / 2018 au 13 / 10 / 2017

Semaine N° 41 SEMAINE DU GOUT 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de feta et haricots blanc	quiche lorraine	salade de pomme de terre au saumon	tomate et chorizo doux	salade de gouda et cervelas
poulet en sauce citron	sauté de lapin chasseur	boule d'agneau	Fideua	choucroute
purée de betterave	riz aux petits légumes	du boulanger		
gateau yaourt de brebis	poire Belle Hélène	gâteau de Norvège aux poires	crème catalane	sablé viennois
GRECE	FRANCE	NORVEGE	ESPAGNE	ALLEMAGNE

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**