



# 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
blé en salade	carotte râpée	salade de pomme de terre	tomate en salade	salade de gouda et cervelas
purée de betterave	riz aux petits légumes	courgette	Fideua	patate douce
poulet en sauce citron	sauté de lapin chasseur	boule d'agneau	espagnole	filet de dinde
fruit	poire Belle Hélène	gâteau de Norvège aux poires	crème catalane	sablé viennois +petit suisse
bébé:purée de betterave rouge compote:pomme/abricot moyen:mixé de poulet	bébé:purée de carotte compote:pomme/fraise moyen:mixé de porc	bébé:purée de courgette compote:pomme/ananas moyen:mixé d'agneau	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/pêche moyen:mixé de colin	bébé:purée de patate douce compote:pomme/coing moyen:mixé de dinde

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**