



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 09 / 10 / 2017 au 13 / 10 / 2017

Semaine N° 41 SEMAINE DU GOUT 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de tomate ,mozzarella & basilic	nem's	riz à la portugaise	concombre en salade à la menthe	salade des îles
fusilli de cilento	carottes aux épices	brandade	tajine	rougail
à la viande de boeuf	sauté de porc , sauce aigre douce	de morue(cabillaud)	d'agneau	pomme de terre
panna cotta vanille maison	riz au lait maison	pasteis de nata	salade d'orange à la cannelle	salade de fruits
bébé:purée de vitelotte moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de carottes moyen:mixé de porc	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de colin	bébé:purée d'haricot vert moyen:mixé d'agneau	bébé:purée de betterave rouge moyen:mixé de veau
ITALIA	ASIE	PORTUGAL	MAROC	MADAGASCAR & MAYOTTE

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**