



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 16 / 10 / 2017 au 20 / 10 / 2017

Semaine N° 42

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
saucisson à l'ail	haricot vert en salade	salade composée	taboulé à la menthe	blé au thon et ciboulette
carottes	pates	tomate et	purée de patate douce	gratin d'épinard et pomme de terre
blanc de poulet	sauté de porc a la moutarde	courgette farçi de boeuf maison	blanquette de poisson	filet de volaille
fruit de saison	yaourt sucré	fruit de saison	flan chocolat	beignet framboise
bébé:purée de carottes moyen:mixé de poulet	bébé:purée d'haricot vert moyen:mixé de porc	bébé:purée de tomate/ courgette moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de patate douce moyen:mixé de colin	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de veau

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.aubergedebruejouls.fr

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**