



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
gratin de chou fleur	pates	tomate et	courgette & oignon	gratin d'épinard et pomme de terre
haut de cuisse 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
camembert	fruit	cantal	pâte de fruit	fruit

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**