



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 15 / 10 / 2018 au 19 / 10 / 2018

Semaine N° 42

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
saucisson à l'ail	haricot vert en salade	salade composée	JE DIS BIO	blé au thon et ciboulette
gratin de chou fleur	pates	tomate	CHAQUE JEUDI LE MENU EST ISSU	gratin d'épinard et pomme de terre
haut de cuisse de poulet	sauté de porc a la moutarde	farçi de boeuf maison et riz	ENTIEREMENT DE L'AGRICULTUR E BIOLOGIQUE	filet de volaille
fruit de saison	yaourt sucré	fruit de saison	VOIR LE MENU CI JOINT	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.aubergedebruejouls.fr

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