



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	taboulé à la menthe	blé au thon et ciboulette
gratin de chou fleur	pates	tomate	purée de courgette	gratin d'épinard et pomme de terre
haut de cuisse de poulet	sauté de porc a la moutarde	farçi de boeuf maison et riz	filet de poisson à la tomate	filet de volaille
fruit de saison	yaourt sucré	fruit de saison	flan chocolat	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**