



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 22 / 10 / 2018 au 26 / 11 / 2018

Semaine N° 43

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pate en salade	feuilleté	celeri remoulade	JE DIS BIO	riz a la nicoise
puree de patate douce	riz	lasagnes	CHAQUE JEUDI LE MENU EST ISSU	jardiniere de légumes
poulet	filet de poisson pané et citron	bolognaise maison	ENTIEREMENT DE L'AGRICULTUR E BIOLOGIQUE	sauté de veau
fromage blanc sucré	fruit	fromage	VOIR LE MENU CI JOINT	fruit
	fromage	biscuit		fromage

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**