



# 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	haricot vert en salade	riz a la nicoise
puree de patate douce	riz	lasagnes	pommes parisiennes	jardiniere de légumes
poulet	filet de poisson pané et citron	bolognaise maison	roti de porc	sauté de veau
fromage blanc sucré	fruit	fromage	flan caramel	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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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