



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 05 / 11 / 2018 au 09 / 11 / 2018

Semaine N° 45

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées	celeri remoulade	crêpe au fromage	haricots vert en salade	blé en salade aux petits légumes
pates	ratatouille	courgette et pomme grenaille	gratin dauphinois	sauté de veau
poisson pané	saucisse de l'aveyron	sauté de porc à la crème	haut de cuisse de poulet	façon tajine
	fromage	fromage	fromage	emmental
flan caramel biscuit	fruit	tarte aux fruits	mousse au chocolat	salade de 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**