



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

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

Semaine N° 45

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées	céleri remoulade	crêpe au fromage	haricot vert en salade et fromage	blé en salade et légumes
pates	ratatouille	courgettes	gratin de pomme de terre	sauté de veau
poisson pané	saucisse de l'aveyron	sauté de porc	filet de poulet	façon tajine
yaourt	fruit	fruit	fruit	fruit
bébé:purée de carottes moyen:mixé de dinde compote:pomme/coing	bébé:purée de betterave rouge moyen:mixé d'agneau compote:pomme/fraise	bébé:purée de courgettes moyen:mixé de porc compote:pomme/pêche	bébé:purée d'haricot vert moyen:mixé de poulet compote:pomme/ananas	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de veau compote:pomme/ananas

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**