



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 12 / 11 / 2018 au 16 / 11 / 2018

Semaine N° 46

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé oriental	betterave rouge	brocolis en salade	pates en salade	pâté de campagne
carottes	riz	bouलगour aux petits légumes	haricot vert	ratatouille
paupiette de veau & champignon	pilon de poulet	filet de dinde à la crème	rôti de porc	filet de poisson
mousse au chocolat	orange	compote de pomme	yaourt sucré	salade de fruit
fruit	brie	cantal	fruit	camembert

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**