



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	tagliatelles de légumes	pates en salade	riz en salade
carottes	riz	boullgour	haricot vert	ratatouille
paupiette de veau & champignon	filet de poulet	filet de dinde à la crème	rôti de porc	filet de poisson
yaourt aux fruits	orange	compote de pomme	fruit	salade de fruit
bébé:purée de carotte compote:pomme/coing moyen:mixé de veau	bébé:purée de betterave compote:pomme/fraise moyen:mixé de poulet	bébé:purée de courgette compote:pomme/banane moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'haricot vert compote:pomme/pêche moyen:mixé de porc	bébé:purée de patate douce compote:pomme/pomme moyen:mixé de colin

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**