



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 19 / 11 / 2018 au 23 / 11 / 2018

Semaine N° 47

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
macédoine de légumes	quiche aux poireaux	carottes rapées	coquillettes en salade aux dés de mozzarella	haricot vert en salade
purée de pomme de terre	chou fleur en gratin	paella	courgettes	gratin de pâtes
poulet sauté	daube de boeuf	andalouse à l'agneau	sauté de dinde	poisson pané & citron
gouda	compote de pomme	clementine	fromage blanc sucré	kiwi français
poire	biscuit	brie	pâte de fruit	emmental

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**