



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 26 / 11 / 2018 au 30 / 11 / 2018

Semaine N° 48

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	pomme de terre en salade	crêpe salé	céleri remoulade	blé en salade aux dés de gouda
semoule	carottes à la crème	haricot beurre	sphagetti	purée d'haricot vert
sauté de veau aux champignons	saucisse de l'aveyron	jambon braisé	escalope de dinde	filet de poisson & son coulis
yaourt sucré	salade de fruit	fruit de saison	crème vanille	fruit de saison
	cantal			

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**