



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 03 / 12 / 2018 au 07 / 12 / 2018

Semaine N° 49

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé	carottes rapées	velouté de potiron	macédoine de légumes	friand fromage
haricot blanc tomate	purée	lazagnes	lentilles	courgettes
poulet	poisson pané	bolognaise	roti de porc	filet de dinde
yaourt aromatisé	biscuit	mousse chocolat	compote	fruit de saison
fruit	fromage	fruit	buchette	fromage

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**