



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 04 / 12 / 2017 au 08 / 12 / 2017

Semaine N° 49

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé	carottes rapée	velouté de potiron	betterave rouge en salade	blé en salade
épinard	purée	lazagnes	sphagetti	haricot vert
blanc de volaille	poisson	bolognaise	escalope de dinde	filet de poisson & son coulis
yaourt aromatisé	fromage et biscuit	mousse au chocolat	fruit	fruit de saison
bébé:purée de epinard moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de pomme de terre moyen:mixé de porc	bébé:purée carottes moyen:mixé de volaille	bébé:purée de betterave rouge moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'haricot vert 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.aubergedebruejouls.fr

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**