



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 rapées	velouté de potiron	celeri remoulade	friand fromage
epinard	purée	lazagnes	petit pois	gratin de chou-fleur
poulet	poisson pané	bolognaise	roti de porc	filet de dinde
yaourt aromatisé	compote	mousse chocolat	fruit	fruit de saison
fromage	fromage	biscuit	fromage	petit suisse sucré

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**