



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 28 / 01 / 2019 au 01 / 02 / 2019

Semaine N° 5

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
céleri remoulade	brocolis en salade	sardine à l'huile	salade composée	quiche
petit pois & carottes	riz	gratin de légumes	hachis	poêlée de légumes
paupiette de veau	poisson pané	haut de cuisse	parmentier	rôti de porc
yaourt	fruit	fruit	crème dessert chocolat	poire au sirop
fruit	fromage	emmental	biscuit	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**