



# 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	haricot vert en salade	quinoa en salade	salade composée	quiche
blé	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
bébé:purée de carotte compote pomme/ananas moyen:mixé de veau	bébé:purée d'haricot vert compote pomme/poire moyen:mixé de saumon	bébé:purée de courgette compote pomme/pêche moyen:mixé de dinde	bébé:purée d'épinard compote pomme/pomme moyen:mixé de boeuf	bébé:purée de potiron compote pomme/abricot moyen:mixé de porc

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**