



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 10 / 12 / 2018 au 14 / 12 / 2018

Semaine N° 50

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|-------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|
| pates en salade | haricots vert en salade | lentilles en salade | chou fleur en salade | taboulé a la menthe |
| purée de patate douce | riz | carottes | penne | poelée de légumes |
| boule d'agneau | sauté de veau | filet de poulet | escalope de porc | blanquette de poisson |
| fruit | pâtisserie | fruit de saison | flan | fruit de saison |
| cantal | fruit | tome | fromage | emmental |

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**