



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 11 / 12 / 2017 au 01 / 12 / 2017

Semaine N° 50

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pate en salade	haricots vert	lentilles en salade	betterave rouge en salade	taboulé
purée de potiron	riz	carottes	coquillette bio	poelée de légumes
saucisse aveyron	sauté de veau	filet de poulet	escalope de porc	sauté de poisson
fruit	pâtisserie	fruit de saison	flan	fruit de saison
bébé:purée de potiron moyen:mixé de porc	bébé:purée de haricot vert moyen:mixé de boeuf	bébé:purée carottes moyen:mixé de colin	bébé:purée de betterave rouge moyen:mixé de volailles	bébé:purée de courgette moyen:mixé de dinde

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**