



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 11 / 12 / 2017 au 15 / 12 / 2017

Semaine N° 50

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pâté en salade	haricots vert en salade	lentilles en salade	chou fleur en salade	taboulé a la menthe
brocolis tomate et oignons	riz	carottes	penne	poelée de légumes
saucisse aveyron	sauté de veau	filet de poulet	escalope de porc	sauté de poisson à l'orientale
fruit	pâtisserie	fruit de saison	flan	fruit de saison
cantal	fromage	fromage	gateau	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**