



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			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

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**