



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 18 / 12 / 2017 au 22 / 12 / 2017

Semaine N° 51

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pomme de terre en salade	carottes rapées	MENU	MENU	blé en salade
purée de légumes	riz basmati	DE	DE	ratatouille
escalope de porc	daube de boeuf	NOEL	NOEL	filet de poisson
fromage	crème vanille	2017	2017	fruit de saison
bébé:purée de antan moyen:mixé de porc	bébé:purée de epinard moyen:mixé de boeuf	bébé:purée carottes moyen:mixé de colin	bébé:purée de haricots vert moyen:mixé de volailles	bébé:purée dcourgette 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**