



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 25 / 12 / 2017 au 29 / 12 / 2017

Semaine N° 52

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave	céleri remoulade	haricot vert en salade	blé en salade	charcuterie
pates	carottes	purée de pomme de terre	courgettes	riz
pot au feu	blanc de volailles	filet de dinde	poitrine farci	filet de poisson
fruit	yaourt	compote	orange	flan
bébé:purée de potiron moyen:mixé de porc	bébé:purée de carottes moyen:mixé de boeuf	bébé:purée pomme de terre moyen:mixé de colin	bébé:purée de courgettes moyen:mixé de volaille	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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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