



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

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

Semaine N° 52

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	celeri vinaigrette	haricots vert et dés de fromage	blé en salade	brocolis en salade
pates	semoule aux raisins	purée de pomme de terre	petit pois tomaté	riz aux légumes
pot au feu	haut de cuisse de poulet	filet de dinde	poitrine farci	filet de poisson au curry
fromage	yaourt sucré	compote	orange	fruit de saison
fruit de saison	fruit	fromage	camembert	yaourt

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**