



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 04 / 02 / 2019 au 08 / 02 / 2019

Semaine N° 6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées	betterave rouge	pizza	blé en salade	haricot vert en salade
purée de pomme de terre	lentilles	chou fleur en gratin	courgettes	riz
escalope de poulet	saucisse de l'aveyron	filet de porc	sauté de veau tomaté	poisson pané
fruit	crêpe gourmande	fruit de saison	mousse au chocolat	salade de fruit
fromage	fruit	fromage	fruit	biscuit

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**