



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	pates	purée de poitron	courgettes	riz
escalope de poulet	saucisse de l'aveyron	filet de porc	sauté de veau tomaté	poisson pané
fruit	crêpe gourmande	fruit de saison	yaourt	salade de fruit
bébé:purée de carotte compote pomme/coing moyen:mixé de poulet	bébé:purée de betterave compote pomme/ananas moyen:mixé de porc	bébé:purée de potiron compote pomme/abricot moyen:mixé d'agneau	bébé:purée de courgette compote pomme/poire moyen:mixé de veau	bébé:purée de carotte compote pomme/pêche moyen:mixé de colin

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**