



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 11 / 02 / 2019 au 16 / 02 / 2018

Semaine N° 7

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
haricot vert en salade	blé en salade et dés de fromage	carotte en salade	celeri en salade	boullgour en salade
pates	haricot beurre	semoule	pomme de terre et épinard	courgette
paupiette de veau	filet de poisson	sauté de volaille	rôti de porc	boeuf en sauce
flan caramel	fruit	fruit	yaourt nature	fruit et fromage
bébé:purée d'haricot vert moyen:mixé de veau	bébé:purée de courgette moyen:mixé de colin	bébé:purée de carotte moyen:mixé de volaille	bébé:purée d'épinard moyen:mixé de porc	bébé:purée de patate douce moyen:mixé de boeuf

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.aubergedebruejouls.fr

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