



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 12 / 02 / 2018 au 16 / 02 / 2018

Semaine N° 7

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
haricot vert en salade	oeuf mimosa	concombre & carotte en salade	crêpe au fromage	boullgour en salade
pates	gratin d'haricot beurre	semoule aux raisins secs & pruneaux	pomme de terre & épinard	chou fleur à la tomate & oignon
paupiette de veau	filet mignon de porc à la moutarde	sauté de lapin	rôti de porc	filet de dindonneau
cantal	fromage de chèvre	brie	bleu	fruit
flan caramel	fruit	tarte aux fruits	crème vanille	beignet pomme

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**