



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 18 / 02 / 2019 au 22 / 02 / 2019

Semaine N° 8

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
riz en salade	celeri rémoulade	blé en salade	betterave et oeuf dur	salade composée
carottes	pates	jardiniere de légumes	purée de pomme de terre	semoule
cordon bleu	bolognaise origine france	jambon braisé	sauté de porc	blanquette de poisson
yaourt	salade de fruit	pommes	mousse chocolat	flan patissier
fruit	yaourt	brie	fruit	fruit

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**