



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 remoulade	blé en salade	betterave rouge et oeuf dur	haricot vert en salade
carottes	pates	jardiniere de légumes	purée de pomme de terre	semoule
blanc de volailles	bolognaise origine france	jambon braisé	saute de porc	blanquette de poisson
yaourt	salade de fruit	pommes	yaourt nature	fruit
bébé:purée carottes moyen:mixé de porc	bébé:purée de vitelotte moyen:mixé de volailles	bébé:purée courgette moyen:mixé de colin	bébé:purée de patate douce moyen:mixé de poulet	bébé:purée de haricots moyen:mixé de veau

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**