



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 25 / 02 / 2018 au 01 / 03 / 2018

Semaine N° 9

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
macédoine de légumes	carottes et pommes fruit	salades composé au fromage	quinoa	taboulé a la menthe
riz basmati	lentilles	chili	purée de courgette	gratin d endives
haut de cuisse tomate	filet de poisson en sauce	con carne	longe de cochon du pays	au jambon
clémentine	yaourt aromatisé	poire	compote	yaourt sucré
camembert				fromage

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](http://www.aubergedebuejouls.fr)**

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