



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 25 / 02 / 2019 au 01 / 03 / 2019

Semaine N° 9

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave	carottes pommes fruits	salade composée au fromage	quinoa	taboulé
riz	lentilles	chili	ratatouille	courgette
blanc de volailles	filet de poisson en sauce	con carne	longe de cochon	sauté de veau
banane et fromage	yaourt	compote	poire	fromage blanc
bébé:purée de potiron moyen:mixé de porc	bébé:purée carottes moyen:mixé de volaille	bébé:purée haricot vert moyen:mixé de colin	bébé:purée de patate douce moyen:mixé de poulet	bébé:purée de courgette 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.aubergedebuejouls.fr

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