



# Auberge de Bruéjouls

## Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 26 / 11 / 2018 au 30 / 11 / 2018

Semaine N° 48

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave rouge	pomme de terre en salade	crêpe salé	céleri remoulade	blé en salade aux dés de gouda
semoule	carottes à la crème	haricot beurre	sphagetti	purée d'haricot vert
sauté de veau aux champignons	saucisse de l'aveyron	jambon braisé	escalope de dinde	filet de poisson & son coulis
yaourt sucré	salade de fruit	fruit de saison	crème vanille	fruit de saison
	cantal			

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**

# JE DIS BIO

LE JEUDI C'EST BIO DANS VOTRE CANTINE SCOLAIRE

TOUS LES INGREDIENTS ET ASSAISONEMENTS  
SONT ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

jeudi	29	NOVEMBRE 2018
	Provenance	Lieu
Celeri rémoulade	Fort et vert	62223 Feuchy
macaroni	Iustucru	60138 Chiry ourscamp
Steak haché de saumon	L'assiette bleu	85700 pouzauges
Poire en salade	St mamet	30904 nimes
sablé	biofinesse	31000 toulouse



Les menus sont consultables sur internet :  
[www.aubergedebuejous.fr](http://www.aubergedebuejous.fr)

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

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 Virginie Gradel ;