










En rouge menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de betterave et mais 	<b>Œuf dur vinaigrette</b>	Salade de Lentilles aveyronnaises de Mr Galtier à Vezins Aux échalotes 	Haricots verts en salade 
Légume/féculant	 Penne régate	Semoule aux fruits secs	<b>Quiche aux oignons</b>	Brocolis et chou-fleur poêlées aux épices douces	Riz basmati parfumé 
Viande/poisson	Cordon bleu	Haut de cuisse aux oignons caramélisés	<b>Purée de légumes</b>	Sauté de porc de la maison serin aux olives 	Escalope de dinde à la crème
Produit laitier	Gouda	Fruit	<b>Yaourt fraise</b> 	Clémentine	Fromage
Dessert	Compote de pomme origine : lot (46) 	Yaourt aromatisé	<b>Fruit</b>	Galette des rois	Pomme 

Soucieuse d'offrir un service de qualité, nous accordons une grande importance :

- A la sélection de nos matières premières qui proviennent à 90% de la région Occitanie

- (Maison Bousquet à la Primaube, et Serrault à Capdenac pour la viande, la maison Mourlhon à Lioujas pour les fruits et légumes, Pomona passion

froid pour les produits laitiers, Krill à Rodez pour la volaille et EPI saveurs à Toulouse pour l'épicerie) et des producteurs locaux pour les produits issus de l'agriculture biologique.

- A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.
- **Une unité de production entièrement neuve, répondant aux normes actuelles sous le numéro d'agrément européen FR-066-013.**

**Nos menus sont consultables sur internet :**

**[www.aubergedebruejouis.fr](http://www.aubergedebruejouis.fr)** Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72

70 74 ou [contact@aubergedebruejouis.fr](mailto:contact@aubergedebruejouis.fr)