









En rouge menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour, thon, et ciboulette	Carottes en salade 	Chou-fleur et brocolis en salade	Salade de Pomme de terre, échalote & ciboulette	Quiche aux poireaux
Légume/féculant	Petits pois, carottes & oignons	Gratin de penne	Couscous parfumés	Pot au feu 	Blé aux poivrons 3 couleurs
Viande/poisson	Blanc de volailles sauce champignons	Courgette aux épices tandoori	& Boule d'agneau	Aveyronnais & ses légumes au bouillon	Filet de poisson au curry
Produit laitier	Tomme	Yaourt sucré fermier de la ferme du CEOR(12) 	Sablé de Retz	Emmental	Fromage 
Dessert	Fruit 	Fruit 	Salade de fruit	Fruit	Pomme de Prunes maison POUGET (12)  

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)