









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pate, thon et ciboulette	Salade tomate  et mais	Salade de carottes râpées fraîches 	Œuf dur vinaigrette	Salade de céleri
Légume/ féculant	Poêlée de courgettes 	Purée	Lazagnes	Lentilles 	Blé aux petits légumes
Viande/ poisson	Paupiette de veau aux champignons	Filet de poulet rôti 	De Bœuf 	Poêlée de légumes 	Sauté de veau provençal 
Produit laitier	Fromage	Fromage	Petits suisse	Fruit 	Biscuits
Dessert	Compote de pomme	Pomme 	Kiwi	Yaourt de la ferme du Ceor 	Brie

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.aubergedebuejous.fr Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@aubergedebuejous.fr