










En rouge menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de Betterave rouge & mais	Taboulé oriental	Crêpe au fromage	Salade de blé aux saveurs asiatiques	Melon 
Légume /féculant	Purée de pomme de terre	Carottes à la crème	Couscous d'agneau	Salsifis aux oignons & tomate	Pomme grenaille aux herbes
Viande/ poisson	Saucisse de porc aveyronnaise  	Cordon bleu de dindonneau	Et légume au bouillon	Bœuf bourguignon aveyronnais 	Purée de patate douce
Produit laitier	Gouda	Flan caramel	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré de la ferme du Froncalou 
Dessert	Fruit 	Kiwi 	Fruit 	Madeleine	Abricot 

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.aubergedebruejous.fr

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou

contact@aubergedebruejous.fr