









En rouge menu végétarien

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|---|--|--|--|---|
| Entrée | Salade de carottes râpées fraîche  | Melon | Salade de lentilles, oignons, lardons & ciboulette | Salade de boulgour aux petits légumes  | Salade de tomate & mozzarella  |
| Légume /féculant | Paella | Pates au fromage | Gratin de courgette | Haricot vert | Hachis |
| Viande/ poisson | Andalouse au poulet  | Poêlée de légumes frais | Roti de porc braisé à la crème de moutarde | Sauté de veau aveyronnais Façon provençal  | Parmentier de bœuf  |
| Produit laitier | Fromage | Yaourt fermier aveyronnais de la ferme du céor  | Fromage | Camembert | Flan vanille |
| Dessert | Compote de pomme (46 lot) | Fruit | Fruit  | Eclair chocolat | Biscuit |

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