



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Riz en salade	Duo brocolis & chou-fleur à l'énietté de thon	Elé en salade et petits légumes	Salade de tomate/mais/haricot rouge/échalote/ciboulette
Légume/réculant	Penne régata	Courgettes fraîches sautées 	Gratin dauphinois	Poêlée de Carottes fraîches & oignons	Pomme grenaille aux herbes
Viande/poisson	Jambonnette de dinde confite	Jambon braisés & sauce aux câpres	Poêlée de patates douce	Sauté de porc à la moutarde Boucherie Serrault Capdenac 	Filet de poulet à la crème  (Origine : Gers)
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré 	Yaourt à la banane 	Crème dessert vanille
Dessert	Fruit	Fruit 	Poire de prunes (Aveyron) 	Sablé de Retz	Fruit

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](http://www.aubergedebuejous.fr)** Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejous.fr](mailto:contact@aubergedebuejous.fr)