








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé oriental aux raisins secs	Betterave rouge de la ferme de Caplongue (jean marc Dejean) 	SPECIAL INDE CREPE FAÇON MASALA DOSA	Salade de haricot vert à l'indienne aux graines de moutarde	Carottes râpées à l'indienne 
Légume/réculant	Poêle de potiron & de riz 	Pates aveyronnaises MAISON BOUBAL (Quéjous) 	RIZ	Potatoes aveyronnaises de la ferme de Caplongue (jean marc Dejean) aux épices douces 	Chou-fleur au curry
Viande/poisson	Saucisse de porc de l'Aveyron  	Poisson pané frais Et tranche de citron Origine : bretagne	POULETTIKKA MASALA	Daube de boeuf (maison serin) aux petits légumes  (12)	Duo de lentille & boulgour
Produit laitier	Fromage	Yaourt aromatisé 		Gouda	Yaourt de la ferme du céol 
Dessert	Pomme de L'Aveyron de chez Pouget (prunes) 	Fruit	TARTE A LA NOIX DE COCO MAISON	Ananas rôti & brisures de speculos	Compote de pomme du berger des fruits (dept :lot) 

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@aubergedebruejous.fr