

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Printanière de légumes aux miettes de thon	Salade de betterave rouge Et échalote	Quiche au fromage	Lentilles biologiques de saint Radegonde (Mr Mazars) A la crème & moutarde légère	Haricots verts en salade
Penne régata	Carottes sautées	Lazagnes	Pomme de terre la ferme de caplongue(12)agriculture biologique façon potatos	Riz basmati parfumés & courgettes
Cordon bleu	Filet de merlan au curry	De légumes Agriculture biologique	Sauté de bœuf (Origine Aveyron) BLEU BLANC CŒUR Strogonoff	Escalope de dinde A la crème
Yaourt sucré	Camembert	Yaourt sucré	Yaourt banane Yeo Agriculture biologique Toulouse	Beignet chocolat
	Tarte aux pommes	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 Midi-Pyrénées (maison Bousquet à la Primaube, et Serrault à Capdenac pour la viande, la maison Mourlhon à Lioujas pour les fruits et légumes, Distrisud à Séverac-le-Château pour les produits laitiers, Krill à Rodez pour la volaille et Episaveurs à Toulouse pour l'épicerie).
- A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.

Le tout dans le respect des règles d'hygiène en vigueur.

Nos menus sont consultables sur internet :

www.aubergedebuejous.fr

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74