

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave rouge	Blé en salade aux dés de mozzarella et aux petits légumes	Céleri rémoulade	Carottes râpées Agriculture biologique	Salade de pomme de terre, Oignons & ciboulette
Pommes rösti	Haricots vert	Semoule aux amandes grillées & fruits secs	Gratin de pâtes	Petits pois à la française
Paupiette de veau Sauce crème moutardé	Poulet aux oignons rôti	Sauté de porc Bleu blanc cœur	Brocolis et chou-fleur	Médailillon du grand large
Yaourt aromatisé	Fruit	Salade de fruits	Fromage blanc sucré	Fruit Agriculture biologique
		Brie	Fruit	Buche mélange

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.

Nos menus sont consultables sur internet :

www.aubergedebuejous.fr

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

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74

