










| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|--|---|---|--|
| Entrée | Carottes râpées | Salade de betterave et maïs  | C œuf dur vinaigrette | Salade de Lentilles aveyronnaises de Mr Galtier à Vezins Aux échalotes  | Haricots verts en salade  |
| Légume/féculant | Penne régates  | Semoule aux fruits secs | Q uiche aux oignons | Brocolis et chou-fleur poêlés aux épices douces | Riz basmati parfumé  |
| Viande/poisson | Cordon bleu | Haut de cuisse aux oignons caramélisés | P urée de légumes | Sauté de porc de la maison serin aux olives  | Escalope de dinde à la crème |
| Produit laitier | Gouda | Fruit | Yaourt fraise  | Clémentine | Fromage |
| Dessert | Compote de pomme origine : lot (46)  | Yaourt aromatisé | F ruit | Galette des rois | Pomme  |

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.aubergedebuejoul.fr Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@aubergedebuejoul.fr