

Jours	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betterave rouge	Blé en salade aux dés de mozzarella & aux petits légumes	Céleri rémoulade	Carottes râpées Agriculture biologique	Salade de pomme De terre, Oignons & ciboulette
Légumes	Pomme rösti	Haricots vert	Semoule aux amandes grillées & fruits secs	Gratin de pâtes	Petits pois à la française
Viande/poisson	Paupiette de veau, sauce crème moutarde	Poulet aux oignons rôti	Sauté de porc Bleu blanc cœur	Filet de dinde	Médailon du grand large
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit	Salade de fruits	Fromage blanc sucré	Fruit Agriculture biologique
Purées	Betterave rouge	Haricot vert	Potiron	Patate douce	Carotte
Compotes	Pomme banane	Pomme fraise	Pomme abricot	Pomme mirabelle	Pomme poire
V/P Mixés	Veau	Poulet	Porc	Dinde	colin

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, Distriud 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.

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

Nos menus sont consultables sur internet :

[www.aubergedebuejous.fr](http://www.aubergedebuejous.fr)

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74

