

Jours	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Printanière de légumes	Lentilles biologiques de sainte Radegonde (Mr Mazars) A la crème & moutarde légère	Quiche au fromage	Salade de betterave rouge & échalote	Haricots verts en salade
Légumes	Penne régates	Carottes sautées	Lazagnes	Purée de pomme de terre	Riz basmati parfumés & courgettes
Viande/poisson	Cordon bleu	Filet de merlan au curry	Bolognaise	Sauté de bœuf (Origine Aveyron) Stroganoff	Escalope de dinde à la crème
Dessert	Yaourt banane yéo Agriculture biologique Toulouse	Fruit	Yaourt sucré	Fruit	Beignet chocolat
Purées	Courgette	Carotte	Épinard	Patate douce	Haricot vert
Compotes	Pomme	Pomme pêche	Pomme coing	Pomme banane	Pomme poire
V/P Mixés	Dinde	Colin	Bœuf	Poulet	Veau

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.

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

