










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