











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé aux raisins secs	Salade de Betterave rouge	Blé en salade	Salade coleslaw	Crêpe au fromage
Légume/féculant	Salsifis tomates	Pomme grenaille aux herbes 	Ratatouille	Paella de pâtes de chez Boubal de Cruéjous (12) 	Haricots verts persillés
Viande/poisson	Escalope de volailles aux oignons grelots	Daube de bœuf Aveyron  	Filet de poisson à la crème	Aux petits légumes	Saucisse de l'Aveyron de chez Bousquet aux oignons  
Produit laitier	Emmental		Camembert	Yaourt sucré fermier de la ferme du fronalou à canet de salars(12) 	
Dessert	Fruit 	Beignet aux pommes	Fruit 	Poire au sirop	Fruit 

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

