








| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|---|---|-------------------------------------|--|---|
| Entrée | Taboulé aux raisins secs | Betterave rouge, échalote & ciboulette | Blé en salade Aux petits légumes | Tomate en salade | Haricot vert en salade |
| Légume/féculant | Salsifis tomates | Pomme vapeur | Poêlée de courgettes fraiche | Macaroni  | Purée de pomme de terre |
| Viande/poisson | Haut de cuisse de poulet aux oignons caramélisés | Daube de bœuf  | Cordon bleu de dindonneau | Filet de poulet | Saucisse de l'Aveyron   |
| dessert | Emmental | Compote aux pommes | Fruit | Yaourt sucré  | Poire williams maison Pouget à pruines (12)   |
| Purée bébé | Potiron | Betterave rouge | Courgette | Carottes | Haricot vert |
| Compote de fruit | Pomme/coing | Pomme/abricot | Pomme /poire | Pomme/pêche | Pomme/fraise |
| Viande/poisson mixé | Poulet | colin | Bœuf | Porc | 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 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.aubergedebuejous.fr Pour tous

renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@aubergedebruejous.fr