





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé oriental	Salade de Betterave rouge	Riz en salade	Macédoine de légumes	Salade de Coquillettes Aux dés de fromages
Légume/féculant	Purée de céleri	Pâtes	Haricot vert	Blé au bouillon	Chou-fleur et brocolis en gratin
Viande/poisson	Roti de porc de l'Aveyron 	Poulet	Jambon braisé	Paupiette de veau aux champignons	Filet de poulet à la crème (Origine : Gers) 
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda	Biscuit		Fromage
Dessert		Fruit 	Fruit	Pâtisserie	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 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](http://www.aubergedebuejous.fr)

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejous.fr](mailto:contact@aubergedebuejous.fr)

