

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour aux petits légumes	Carottes râpées maison En salade	Haricot vert en salade	Salade de blé & quartier d'œuf dur, mayonnaise au curry	Salade composée
Légume/réculant	Haricot beurre	Penne régata	Lazagnes	Gratin d'épinard	Riz au bouillon et lentilles
Viande/poisson	Roti de porc aux olives 	Filet de colin & sauce curry	Bolognaises 	Sauté de porc aux olives 	Courgettes aux oignons
Produit laitier	Flan vanille	Yaourt sucré yéca 		Emmental à la coupe	Yaourt fermier de la ferme du céor à Salmiech (Aveyron) 
Dessert	Fruit		Fruit	Fruit	Compote de pomme Le berger des fruits Origine : Elars sur Cère lot (46)

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@aubergedebuejous.fr