

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Printanière de légumes aux miettes de thon	Lentilles biologiques de saint Radegonde (Mr Mazars) A la crème & moutarde légère	Quiche au fromage	Salade de betterave rouge & échalote	Haricots verts en salade
Penne régata	Carottes sautées	Lazagnes	Purée de pomme de terre	Riz basmati parfumés & courgettes
Cordon bleu	Filet de merlan au curry	De légumes Agriculture biologique	Sauté de bœuf (Origine Aveyron) Strogonoff	Escalope de dinde A la crème
Yaourt banane Yeo Agriculture biologique Toulouse	Camembert	Yaourt sucré	Fruit	Beignet chocolat
Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Gruyère	Fromage

Soucieuse d'offrir un service de qualité, nous accordons une grande importance :

- A la sélection de nos matières premières qui proviennent à 90% de Midi-Pyrénées (maison Bousquet à la Primaube, et Serrault à Capdenac pour la viande, la maison Mourlhon à Lioujas pour les fruits et légumes, Distrisud à Séverac-le-Château pour les produits laitiers, Krill à Rodez pour la volaille et Episaveurs à Toulouse pour l'épicerie).
- A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.

Le tout dans le respect des règles d'hygiène en vigueur.

Nos menus sont consultables sur internet :

[www.aubergedebuejous.fr](http://www.aubergedebuejous.fr)

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74