






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées maison En salade	Haricot vert en salade	Salade de blé & quartier d'œuf dur, mayonnaise au curry	Melon 
Légume/réculant		Penne régata	Hachis	Ratatouille	Riz au bouillon de volaille
Viande/poisson		Cordon bleu	Parmentier de bœuf 	Sauté de porc aux olives 	Paupiette de veau, champignon & oignons 
Produit laitier		Madeleine	Biscuit	Emmental à la coupe	Camembert
Dessert		Yaourt sucré yéo 	Fruit	Nectarine	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](http://www.aubergedebuejous.fr) Pour tous

renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou

contact@aubergedebuejous.fr