

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour, thon et ciboulette	Tomate en salade	Chou-fleur en salade Vinaigrette aux agrumes	Salade piémontaise	Quiche aux poireaux
Légume/téculant	Petits pois, carottes et oignons	Gratin de pâtes	Couscous parfumés	Pot au feu	Purée de potiron
Viande/poisson	Blanc de volailles sauce champignons	Carottes & lentille et oignons 	Boule d'agneau	Aveyronnais	Filet de poisson au curry
Produit laitier	Prune jaune	Prune rouge	Compote	Yaourt fraise ou banane Yéo 	Fromage
Dessert	Camembert	Yaourt sucré aveyronnais de la ferme du Céor à Salmiech 	Madeline	Poire	Pomme aveyronnaise De Pruines (maison Pouget)

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)