










En rouge menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Crêpe aux champignons	Oeuf dur en salade & mayonnaise au curry	Salade de chou-fleur aux épices douces	Salade de Pomme de terre & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Légume/réculant	Pates aveyronnaises MAISON BOUSQUET (Bruéjous) 	Petits pois aux oignons	Poêlée de légumes	Gratin de macaroni	Poêlée de courgettes
Viande/poisson	Cordon bleu de dinde	Filet de Poulet	Gratin de blé	Roti de porc aveyronnais 	Daube de boeuf (maison serin) aux petits légumes  (12) 
Produit laitier	Yaourt sucré 	Fruit 	Yaourt aromatisé	Fruit 	Flan caramel
Dessert	Fruit 	Fromage	Fruit 	Sablé de Retz	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.aubergedebruejouis.fr

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@aubergedebruejouis.fr