









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé aux raisins secs	Betterave rouge, échalote & ciboulette	Elé en salade Aux petits légumes	Salade verte et œuf dur mayonnaise	Haricot vert en salade À la grecque
Légume/récoltant	Salsifis tomates	Pomme de terre rôtie Aux herbes de Provence	Gratin de courgettes fraîche 	Macaroni 	Purée de pomme de terre
Viande/poisson	Haut de cuisse de poulet aux oignons caramélisés	Saucisse de l'Aveyron  	Poisson pané frais Origine : Bretagne	Poêlée de carottes aux oignons	Daube de boeuf 
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Pâte de fruit	Yaourt sucré 	Fromage
Dessert	Fruit 	biscuit	Gâteau	Fruit	Compote de pomme (Origine : Lot) 

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, la maison Pouget à Pruines 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.

Ou contact@aubergedebuejous.fr

Nos menus sont consultables sur internet : www.aubergedebuejous.fr

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74