






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de carottes râpées	Salade de betterave rouge	Quiche aux oignons	Salade de lentilles de la ferme du Lévezou aux échalotes 	Haricots verts en salade
Légume/réculant	Penne régate 	Semoule aux fruits secs	Purée de potiron	Carottes fraîches poêlées	Riz basmati parfumé 
Viande/poisson	Cordon bleu	Haut de cuisse aux oignons caramélisés	Filet de colin	Sauté de porc de la maison serin aux olives 	Escalope de dinde à la crème
dessert	Compote de pomme	Fruit	Yaourt fraise 	Clémentine	Emmental
Purée bébé	Courgette	Betterave rouge	Épinard	Haricot vert	Courgette
Compote de fruit	Pomme	Pomme coing	Pomme Mrabelle	Pomme pêche	Pomme poire
Viande/poisson mixé	Poulet	Colin	Boeuf	Veau	Porc

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.aubergedebuejoul's.fr

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@aubergedebuejoul's.fr