






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour, échalote et ciboulette	Carottes en salade 	Chou-fleur et brocolis en salade	Pomme de terre En salade	Quiche aux poireaux
Légume/réculant	Petits pois, carottes & oignons	Gratin de penne	Couscous parfumés	Pot au feu 	Blé aux poivrons 3 couleurs
Viande/poisson	Blanc de volailles sauce champignons	Courgette aux épices tandoori	Boule d'agneau	Aveyronnais & ses légumes au bouillon	Filet de poisson au curry
dessert	Tomme	Yaourt fermier sucré de la ferme du CEOR(12) à Salmiech 	Fruit 	Fruit 	Fruit aveyronnais Pomme de prunes (12) Maison Pouget
Purée bébé	Patate douce	Haricot beurre	Carottes	Betterave rouge	Courgettes
Compote de fruit	Pomme banane	Pomme fraise	Pomme abricot	Pomme mirabelle	Pomme poire
Viande/poisson mixé	Dinde	Saumon/lieu	Boeuf	Porc	Veau

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