










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé aux raisins secs	Betterave rouge	Blé en salade	Salade coleslaw	Crêpe au fromage
Légume/réculant	Salsifis tomates	Pomme grenaille aux herbes 	Ratatouille	Paella de pâtes de chez Boubal de Cruéjous (12) 	Haricots verts persillés
Viande/poisson	Escalope de volailles aux oignons grelots	Daube de boeuf Aveyron  	Filet de poisson à la crème	Aux petits légumes	Saucisse de l'Aveyron aux oignons  
dessert	Fruit 	Fruit 	Camembert	Yaourt sucré fermier de la ferme du Froncalou à Canet de Salars(12)	Fruit 
Purée bébé	Courgette	Potiron	Haricot vert	Courgette	Carottes
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.aubergedebuejous.fr

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