




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour et ciboulette	Tomate en salade	Haricot vert en salade Vinaigrette aux agrumes	Salade piémontaise	Quiche aux poireaux
Légume/réculant	Petits pois, carottes et oignons	Gratin de pâtes	Couscous parfumés	Pot au feu	Purée de potiron
Viande/poisson	Blanc de volailles sauce champignons	Roti de porc aveyronnais 	Boule d'agneau	Aveyronnais	Filet de poisson au curry
dessert	Prune jaune	YAOURT SUCRE AVEYRONNAIS DE LA FERME DU CEOR à SALMECH (aveyron) 	Compote	Yaourt fraise ou banane Yéo 	Pomme de praline maison POUGET (aveyron)
Purée bébé	Épinard	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Courgette
Compote de fruit	Pomme banane	Pomme fraise	Pomme abricot	Pomme mirabelle	Pomme poire
Viande/poisson mixé	Dinde	Colin	Bœuf	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](http://www.aubergedebuejous.fr)** Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejous.fr](mailto:contact@aubergedebuejous.fr)