

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Riz en salade	Haricot vert en salade	Blé en salade et petits légumes	Salade de tomate/mais/ /échalote/ciboulette
Légume/féculant	Penne régate	Courgettes fraîches sautées 	Gratin dauphinois	Poêlée de Carottes fraîches & oignons	Pomme grenaille aux herbes
Viande/poisson	Jambonnette de dinde confite	Jambon braisés & sauce aux câpres	Boule d'agneau	Sauté de porc à la moutarde Boucherie Serrault Capdenac 	Filet de poulet à la crème  (Origine : Gers)
dessert	Fruit	Camembert	Poire de Pruines (Aveyron) 	Yaourt sucré 	Fruit
Purée bébé	Épinard	Courgette	Haricots verts	Carottes	Betterave rouge
Compote de fruit	Pomme banane	Pomme fraise	Pomme abricot	Pomme mirabelle	Pomme poire
Viande/poisson mixé	Dinde	Saumon/lieu	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.aubergedebruejouis.fr

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