



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé oriental	Salade de Betterave rouge	Riz en salade	Macédoine de légumes	Salade de Coquillettes Aux dés de fromages
Légume/féculant	Purée de courgette	Pates	Haricot vert	Blé au bouillon	Carottes
Viande/poisson	Roti de porc de l'Aveyron 	Poulet	Jambon braisé	Paupiette de veau aux champignons	Filet de poulet (Origine : Gers) 
dessert	Yaourt sucré	Fruit	Fruit	Compote	Fruit
Purée bébé	Courgette	Patate douce	Haricots verts	Betterave rouge	Carottes
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.aubergedebuejous.fr

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