









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Crêpe aux champignons	Elé en salade	Salade de chou-fleur aux épices douces	Salade de Pomme de terre & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Légume/réculant	Pates aveyronnaises MAISON BOUBAL (Bruéjous) 	Petits pois aux oignons	Poêlée de légumes	Macaroni	Poêlée de courgettes
Viande/poisson	Paupiette de veau	Filet de Poulet	Filet de poisson	Roti de porc aveyronnais  	Daube de boeuf (maison serin) aux petits légumes  (12) 
dessert	Yaourt sucré 	Fruit 	Compote de fruit	Fruit 	Fromage
Purée bébé	Carottes	Patate douce	Haricots verts	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.aubergedebruejouis.fr

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