

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de betterave rouge	Salade de céleri rave en vinaigrette d'agrumes		Salade piémontaise	Salade de carottes râpées
Légume/réculant	Semoule fine aux fruits secs	Gratin de pâtes		Ratatouille	Hachis parmentier
Viande/poisson	Blanc de volailles sauce champignons	Filet de poisson		Boule d'agneau aux épices douces	De Boaf 
dessert	Fruit	Yaourt aromatisé		Fruit	Camembert
Purée bébé	Courgette	Betterave rouge		Haricot vert	Carottes
Compote de fruit	Pomme	Pomme coing		Pomme pêche	Pomme poire
Viande/poisson mixé	Poulet	Colin		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.aubergedebuejoul.fr](http://www.aubergedebuejoul.fr)

Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejoul.fr](mailto:contact@aubergedebuejoul.fr)