





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour aux petits légumes	Carottes râpées maison En salade	Haricot vert en salade	Salade de blé	Salade composée
Légume/féculant	Haricot beurre	Penne régate	Lazagnes	Gratin d'épinard	Riz au bouillon
Viande/poisson	Roti de porc aux olives 	Filet de colin & sauce curry	Bolognaises 	Sauté de porc aux olives 	Filet de poulet
dessert	Fruit	Fruit	Emmental à la coupe	Fruit	Yaourt fermier de la ferme du céor à Salmiech (Aveyron) 
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.aubergedebuejous.fr](http://www.aubergedebuejous.fr)** Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejous.fr](mailto:contact@aubergedebuejous.fr)