






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Riz en salade	Carottes râpées maison En salade	Haricot vert en salade	Salade de blé & quartier d'œuf dur, mayonnaise	 Melon
Légume/réculant	Poêlée de légumes	Penne régate	Hachis	Ratatouille	Riz au bouillon de volaille
Viande/poisson	Filet de poulet	Cordon bleu	Parmentier de bœuf 	Sauté de porc aux olives 	Paupiette de veau, champignon & oignons 
dessert	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré yéo 	Fruit	Emmental à la coupe	Compote de pomme Le berger des fruits Origine : Biars sur Cère lot (46)
Purée bébé	Potiron	Carotte	Haricot vert	Betterave rouge	Patate douce
Compote de fruit	Pomme/coing	Pomme/abricot	Pomme /poire	Pomme/pêche	Pomme/fraise
Viande/poisson mixé	Poulet	Dinde	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