





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de Torti à l'italienne	Brocoli en salade	Coleslaw	Salade de tomate & œuf dur	Salade de lentille (Lentilles d'Alain Mazars à sainte Radegonde) 
Légume/féculant	Petits pois et carotte	Riz aux épices douce & oignons	Quiche aux oignons	Hachis Parmentier	Poêlée de légumes
Viande/poisson	Filet de poulet à la sauce basquaise	Poisson pané frais Origine : <u>Bretagne</u>	Purée de patate douce	Maison de bœuf 	Sauté de porc aux champignons IGP sud-ouest 
Produit laitier	Crème Dessert au chocolat	Fruit	Fruit	Salade de fruit	Yaourt fraise 
Dessert		Gouda	Flan caramel		

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 issue 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