





	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	Fruit	Gouda	Flan caramel	Gâteau	Fruit

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