





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour aux dés d'emmental & légumes	Carottes râpées en salade 	Pizza	Blé en salade aux dés de mozzarella & mais	<b>Euf &amp; tomate en salade</b>
Légume/féculant	Purée de potiron	Paella	Gratin de chou-fleur	Gratin d'épinard & pomme de terre	<b>Spaghetti</b>
Viande/poisson	Paupiette de veau aux champignons	Andalouse	Poisson pané	Sauté de veau à la provençale 	<b>Haricot vert persillés</b> 
Produit laitier	Mousse au chocolat	Fruit (maison Pouget à prunes) 	Fruit		<b>Yaourt aromatisé</b>
Dessert		Emmental à la coupe		Beignet aux pommes	<b>Fruit</b>

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)