




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de Torti à l'italienne	Haricot vert en salade	Quiche aux oignons	Salade de tomate & œuf dur	Salade de lentille <small>(Lentilles d'Alain Mazars à sainte Radegonde)</small> 
Légume/féculant	Petits pois et carotte	Riz aux épices douce & oignons	Purée de patate douce	Hachis Parmentier	Poêlée de légumes
Viande/poisson	Filet de poulet à la sauce basquaise	Poisson pané frais Origine : <u>Bretagne</u>	Jambon braisé	De bœuf 	Sauté de porc aux champignons  IGP sud-ouest 
dessert	Fruit	Yaourt nature	Fruit	Salade de fruit	Compote
Purée bébé	Épinard	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Courgette
Compote de fruit	Pomme banane	Pomme fraise	Pomme abricot	Pomme mirabelle	Pomme poire
Viande/poisson mixé	Dinde	Saumon/lieu	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](http://www.aubergedebuejous.fr)** Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejous.fr](mailto:contact@aubergedebuejous.fr)