




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulgour aux dés d'emmental & légumes	Carottes râpées en salade 	Betterave rouge en salade	Blé en salade, ciboulette & mais	Quartier d'Œuf & Tomate en salade
Légume/féculant	Purée de potiron	Paella	Pomme de terre rôti	Gratin d'épinard	Spaghetti
Viande/poisson	Paupiette de veau aux champignons	Andalouse	Poisson pané	Sauté de veau à la provençale 	Escalope de dinde
dessert	Compote	Fruit (maison Pouget à pruines) 	Fruit	Yaourt nature	fruit
Purée bébé	Potiron	Betterave rouge	Courgette	Carottes	Haricot vert
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](http://www.aubergedebuejous.fr)** Pour tous renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou [contact@aubergedebuejous.fr](mailto:contact@aubergedebuejous.fr)