

Les Toqués Ardéchois  
vous proposent:

Écoles  
Beauchastel

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 Mars 2025	Coleslaw  Saucisses Fraîches, Lentilles Vertes  Petit Tigré Chocolat	Salade de PDT Thon, Œuf, Maïs  Omelette, Poêlée de Légumes  Bûche de Chèvre	Cèleri, Carotte Vinaigrette  Paupiette de Veau, Spaghetti Provençale  Yaourt Nature Bio	Terrine Forestière  Aiguillette de Colin Meunière  Petit Suisse
Du 17 au 21 Mars 2025	Betteraves Vinaigrette  Crispy Tender, Courgettes Gratinées  Samos	Macédoine  Petit Brin de Veau, PDT Boulangère  Mousse au Chocolat Bio	Laitue Iceberg  Gratin de Ravioles aux Poireaux  Savaron	Carottes Râpées  Filet de Colin Provençal, Riz Basmati  Panacotta Fruits Rouges
Du 24 au 28 Mars 2025	Radis Beurre  Rôti de Porc, Gratin de Choux Fleur  Flan à la Vanille nappé Caramel Bio	Œuf Mimosa  Tagliatelle, Bolognaise Végétale  Compote	Salade de Pâtes  Jambonnette de Volaille, Duo de Haricot  Fruit de Saison	Rosette, Cornichons  Fisch n Chips, Frites  Emmental
Du 31 Mars au 4 Avril 2025	Taboulé  Paupiette de Dinde, Carottes Persillées  P'tit Cabray	Salade Verte, Croûtons  Hachis Parmentier  Fondant à la Vanille Bio	Cèleri Rémoulade  Croque Monsieur Chèvre/Épinards  Pogne de Romans	Concombre Vinaigrette  Poisson du Jour, Riz aux Légumes  Salade Pomme/Fraise

### Infos produits:

Boeuf et porc, de chez SOVISAL, St Privat Ardèche  
Les Volailles certifiées plein air de Félines 07 et UE  
Notre poisson frais vient de Promocash 26 et Dromadis  
Les fruits bio de chez Lap'fruits, Royas  
Les légumes de chez Valfruit Valence,  
Val'Eyrieux St Laurent du Pape  
Les compotes Bio de chez Charles et Alice à Alex

**Notre Etablissement détient un N° Agrément Sanitaire Certifié**

FR  
07.261-001  
CE