

Les Toqués Ardéchois
vous proposent:

Ecoles
Beauchastel

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 Janvier 2026	Crêpe à l'emmental Saucisses Fraîches, Lentilles Vertes Petit Suisse Nature	Œuf Mayonnaise Hachis Parmentier de Légumes Mousse au Chocolat	Carottes Râpées Sauté de Porc, Coquillettes Galette des Rois	Rosette Tranchée, Cornichons Bouchée de Colin, Haricots Verts Yaourt Nature
Du 12 au 16 Janvier 2026	Soupe de Légumes Cordon Bleu, Petit Pois Carottes Donut au Chocolat	Cèleri Rémoulade Brochette de Dinde Tex Mex, Riz Cantonais Compote	Laitue Iceberg Spaghetti, Sauce Tomate aux Légumes Cantadou	Betteraves Vinaigrette Poisson a la Provençale, Gnocchis Flan Nappé Caramel
Du 19 au 23 Janvier 2026	Coleslaw Lasagnes au Boeuf Fruit de Saison	Carotte/ Cèleri Vinaigrette Feuilleté Légumes, Gr Potiron Crème Dessert Bio	Macédoine Haut de Cuisse de Poulet, Frites Tome Grise	Flammekueche Poisson Pané, Poêlée Légumes Croc Lait
Du 26 au 30 Janvier 2026	Lentilles Vinaigrette Chipolatas, Gratin de Choux Fleur Sablé Breton	Salade Verte, Croûtons Jambon Braisé, Rösti Liégeois	Salade de Pâtes Omelette, Fondue de Poireaux Petit Suisse aux Fruits	Pâté Croûte Poisson du Jour, Carottes Persillées Fruit de Saison

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 Val'Eyrieux St Laurent
du Pape
Les compotes Bio de chez Charles et Alice à Allex

Notre Etablissement détient un N° Agrément Sanitaire Certifié

