

Les Toqués Ardéchois
vous proposent:

Ecoles
Beauchastel

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 Mars 2026	Salade de Pâtes, Thon, Maïs	Macédoine de Légumes	Betteraves, Vinaigrette	Rosette, Cornichons
	Echine de Porc en Rôti, Brocoli Carottes	Falafel, Sauce Provençale, Riz	Spaghetti Carbonara	Feuilleté du Pêcheur, Haricots Verts
	Fromage Frais Nature	Petit Moulé au Noix	Fruit de Saison	Pastel de Nata
Du 9 au 13 Mars 2026	Cèleri Rémoulade	Feuilleté Fromage	Laitue Iceberg	Salade de Blé, Légumes Confits
	Paupiette de Dinde, Lentilles Vertes	Sauté de Porc Champignons, Coquillettes	Gratin de Tortelloni Ricotta et Légumes	Bouchée de Colin, Purée de Potiron
	Yaourt Fruits Mixés	Fruit de Saison	Ortolan	Petit Louis Tartine
Du 16 au 20 Mars 2026	Concombre Vinaigrette	Oeuf Mayonnaise	Coleslaw	Salade de Riz
	Milanèse de Volaille Tagliatelle	Lasagnes de Légumes	Palette à la Provençale, Gratin Dauphinois	Filet de Colin Corn Flakes, Poêlée de Légumes
	Brownies	Camenbert	Fruit de Saison	Liégeois
Du 23 au 27 Mars 2026	Salade de PDT	Lentilles Vinaigrette	Salade Verte, Croûtons	Carottes Râpées
	Saucisse Fraîche, Flageolets	Cordon Bleu, Petit Pois Carotte	Galette Quinoa, Farfalle à la Tomate	Parmentier de Poissons
	Rondelé	Bûche de Chèvre	Flan Nappé Caramel	Compote

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

