


Les Toqués Ardéchois  
vous proposent:

Ecoles  
Beauchastel

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 30 Mars au 3 Avril 2026	Salade de Choux Fleur  Pilon de Poulet Mariné, Spaghetti  Vache qui Rit*	Radis, Beurre  Hachis Parmentier de Légumes  Fruit au Sirop*	Taboulé  Sauté de Porc aux Olives, Gr Courgette  Donuts*	Mortadelle  Dos de Colin, Riz aux Légumes  La Cabrette*
				
Du 20 au 24 Avril 2026	Betteraves  Escalope de Volaille, Frites  Compote*	Laitue Iceberg  Chipolatas, Macaronis  Yaourt Aromatisé*	Tomate Cerise  Omelette Ratatouille  Fruit de Saison*	Celeri Remoulade  Paëlla aux Fruits de Mer  Emmental*
Du 27 Avril au 1 <sup>er</sup> Mai 2026	Coleslaw  Jambonnette de Poulet Poêlée de PDT et Légumes  Fruit de Saison*	Tomate, Concombre Vinaigrette  Curry de Légumes, Riz  Samos*	Macédoine  Boulette de Bœuf à la Tomate, Semoule  Eclair*	<b>Férial</b>

### Infos produits:

Crèmerie, Viandes Françaises de France Frais Rhône Alpes  
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 Alex

Notre Etablissement détient un N° Agrément Sanitaire Certifié

FR  
07.261-001  
CE