

Les Toqués Ardéchois
vous proposent:

Ecoles
Beauchastel

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 Mai 2026	Carottes Râpées Steack de Veau, Purée de PDT Riz au Lait Caramel	Salade de Pâtes au Pistou Grillade de Porc Marinées, HV Tome Grise	Salade Verte, Emmental Quenelles à la Tomates, Légumes Feuilleté au Pomme	Férié
Du 11 au 15 Mai 2026	Pâté en Croûte Poulet Pané corn Flakes, Poêlée Courgette et Carotte Mousse au Citron	Salade de Chou, Tomates Confites Palet Végétal, Riz aux Légumes Berlingot aux Pommes	Férié	Férié
Du 18 au 22 Mai 2026	Salade Verte Croque Monsieur Kiri	Coleslaw Boulette de Volaille Tex Mex, Spaghetti Compote	Radis, Beurre Gratin de PDT et Légumes Divers Yaourt Nature Sucré	Rosette, Cornichons Poisson Pané, Ratatouille Clafoutis Cerise
Du 25 au 29 Mai 2026	Férié	Cèleri Rémoulade Lasagne Bolognaise Végétale Fruit de Saison	Tomate, Vinaigrette Couscous Poulet Merguez Yaourt Vanille	Salade de Blé, Légumes Confits Feuilleté de Poisson, Purée de Carottes Croc Lait

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