


Les Toqués Ardéchois
vous proposent:

Ecole
Vernoux

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* Yaourt Nature	Radis, Beurre Hachis Parmentier de Légumes Petit Suisse Nature Fruit au Sirop*	Taboulé Sauté de Porc aux Olives, Gr Courgette St Môret Donuts*	Riz et Pomme
 				
Du 20 au 24 Avril 2026	Betteraves Escalope de Volaille, Frites Mimolette Compote*	Laitue Iceberg Chipolatas, Macaronis Brie Yaourt Aromatisé*	Tomate Cerise Omelette Ratatouille Yaourt à Boire Fruit de Saison*	Cèleri Rémoulade Paëlla aux Fruits de Mer Emmental* Crème Caramel
Du 27 Avril au 1 ^{er} Mai 2026	Coleslaw Jambonnette de Poulet Poêlée de PDT et Légumes Brebicrème Fruit de Saison*	Tomate, Concombre Vinaigrette Curry de Légumes, Riz Samos* Crème Dessert	Macédoine Boulette de Bœuf à la Tomate, Semoule Boursin Eclair*	Férié

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