# Le Resto des P'tits Gourmands

## MENU du 26 au 30 octobre

**LUNDI**
Carottes râpées (11)
Cordon bleu (4.6.8)
**Coquillettes** (4)
Fruits

**MARDI**
Salade haricots verts (11)
Gratin de riz / **dés de jambon** *origine France* (4.6.8)
**Fromage** (6)
Fruits

**MERCREDI**
Salade verte (11)
Rosette *origine France*
Frites
**Fromage** (6)
Fruits

**JEUDI**
Macédoine de légumes (6.8)
Sauté de poulet au paprika *origine France* (6)
Pommes de terre vapeur
Fruits

**VENDREDI**
Salade de pâtes (4.11)
Gratin de chou-fleur (4.6.8)
**Poisson pané** (4.9)
Fruits

Nos mets sont cuisinés sur place par le Chef Fabrice et sa Seconde, Léa qui élaborent les menus de préférence à base de produits locaux, bios, fermiers, viandes majoritairement d'origine française. Ces menus peuvent être susceptibles de modification en raison des approvisionnements. Fromages et laitages fabriqués au lait pasteurisé. La liste des 14 allergènes obligatoires consultable sur le site saint-romans.fr, et à côté des menus affichés à l'entrée du restaurant scolaire. Les produits sont reconnaissables à leur couleur : **bio**, **durable** (AOP, AOC, MSC...), **local.**
La loi EGAlim exige 50 de produits durables, dont 20 de produits bios dans la composition de nos menus.

**** * ****