



Le Resto des P'tits Gourmands

Menus du 1er au 5 juin 2026



Lundi 1er

Taboulé (4)

Haricots vert persil

Sauté de dinde aux olives

Yaourt (6)

Mardi 2

Gaspacho de tomate (2)

Gratin raviolé (4.6.8)

Fruits

Mercredi 3

Salade verte (11)

Purée / Jambon

Faisselle (6)

Compote

Jeudi 4

Rosette / Beurre (6)

Tomate provençale (4)

Riz

Fromage (6)

Vendredi 5 juin

Haricots vert en salade (11)

Poisson meunière (9,6)

Semoule (4)

Dessert maison (4.6.8)

Nos mets sont cuisinés sur place par le Chef Fabrice et sa Seconde Léa, qui élaborent les menus à base de produits de préférence locaux et bio, les viandes sont majoritairement d'origine Française, voire fermières, locales.

Ces menus peuvent être susceptibles de modification selon approvisionnements.

Fromages et laitages sont fabriqués au lait pasteurisé.

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire est consultable sur le site saint-romans.fr, et à côté des menus affichés.

BIO—DURABLE—LOCAL