

Le Resto des P'tits Gourmands



Menus du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi 30

Carottes râpées (11)
Purée (6)
Gaudivaux (4) viande France
Yaourt aux fruits (6)

Mardi 31

Chou-fleur Vinaigrette (11)
Pates au pesto maison (4,6)
Fruits

POISSON D'AVRIL



Mercredi 1er

Macédoine de légumes
4,8)
Lasagnes (4)
Fromage blanc (6) - Fruits

Jeudi 2

Salade verte (11)
Gratin Courgette raviole (4.6)
Flamby (6)

Vendredi 3 **QUIZ**

Fish and Chips (4.6.8)
Frites
Saint Marcellin (6)
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