À propos de la cantine

La cantine... baptisée par les élèves ‘Le Resto des P'tits Gourmands » !

A la cantine les enfants sont par table de 6. Les « petits » de Maternelle ont leur emplacement spécifique, avec tables et chaises adaptées à leur taille.

L'effectif des animateurs/animatrices a été renforcé pour pouvoir gérer au mieux cette organisation et l'équipe est composée de personnes formées (ATSEM, CAP petite enfance, BAFA, BP, etc.) et complètement dévouées aux enfants.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef Fabrice et son équipe qui sont à votre écoute : faites-nous remonter vos informations : la Commission Restauration Scolaire en tiendra compte lors de ses réunions avec l'Equipe en cuisine, la Responsable de la Pause Méridienne et les élus.

Les meilleures conditions sont donc réunies pour une cantine agréable et sereine.

En ce qui concerne l'alimentation, les plats sont préparés avec une majorité d'aliments locaux, et bio, en fonction des approvisionnements. Un menu sans protéines animales est servi chaque semaine en jour tournant, afin que les enfants prennent contact avec les variétés de l'alimentation.

La Pause méridienne c'est aussi savoir distraire tout en surveillant les enfants, et l'équipe gère ces animations avec de la musique, des chansons, des danses, des jeux et des travaux pratiques...

Menus du 2 au 6 novembre 2026


Le Resto des P'tits Gourmands

MENU du 2 au 6 novembre

LUNDI
Œufs Mornay (8.6)
Epinards
Fruits
Yaourt (6)

MARDI
Salade verte (11)
Hachis Parmentier *viande origine France* (6)
Fruits

MERCREDI
Salade de riz (11.8)
Carottes Vichy
Sauté de porc *origine France*
Fromage (6)

JEUDI
Haricots verts Bio (11)
Aiguillette de colin (9.4.8)
Dessert d'Halloween *maison* (4.6.8)
Fromage (6)

VENDREDI
Burger d'Halloween (4.6)
Frites de chou-fleur (4.8)
Fruits

Nos mets sont cuisinés sur place par le Chef Fabrice et sa Seconde. Ils cuisinent 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.

Découvrez le menu de vos enfants ! Ces menus sont ellaborés avec les conseils de notre diététicienne.

Menus du 2/11 au 6/11

Menus du 26/10 au 30/10

Menus du 19/10 au 23/10

Liste des 14 allergènes

Réservation et tarifs

Réservation

Pour réaliser vos réservations de restauration scolaire,veuillez d'utiliser le portail famille (portail citoyen).

Toute inscription à la restauration scolaire vaut acceptation du règlement ci-dessous.

Accéder au portail citoyen

Règlement intérieur

Dans le cas où les réservations dépasseraient la capacité de la cantine, il se peut que vous ne puissiez pas enregistrer vos inscriptions aux repas : envoyez un message sur la boite mail : restauration.scolaire-tap@saint-romans.fr, si la responsable de la restauration a une possibilité, elle procèdera à l'inscription, et vous confirmera.

Les messages sont lus chaque jour.

Tarifs et facturation

- Repas réservé : selon coefficient familial (voir tableau ci-dessous)
- Repas non réservé : 10.00€ - Forfait
- Pause détente (de 13h à 14h) de vacances à vacances : 15€
- Tarif journalier pause détente non réservé : 3€

Les jours de présence à la cantine incluant la pause détente.

Tranche QF	Tarif
0 à 300	4.73 €
301 à 600	4.78 €
601 à 900	4.88 €
901 à 1200	5.15 €
1201 à 1500	5.41 €
1501 à 1800	5.67 €
1801 à 2100	5.93 €
2101 et +	6.20 €

Les factures sont consultables en ligne sur votre compte, au mois échu, et les règlements à remettre aux permanences ou dans la boite aux lettres de la cantine.

Vous pouvez désormais (et de préférence) régler vos factures en ligne, par Carte Bancaire.

Ne déposez pas d'espèces dans la boîte aux lettres, portez les lors d'une permanence (lundi et jeudi) au bureau de la cantine pour un montant maximum de 300€.

Prendez rendez-vous préalablement.

Délai de réservation

Afin d'assurer une bonne organisation de la restauration scolaire, les délais suivants doivent impérativement être respectés :

Jour de fréquentation	Réservation possible jusqu'au…	Annulation possible jusqu'au…
Lundi	Mercredi précédent – 12h00	Jeudi précédent – 12h00
Mardi	Jeudi précédent – 12h00	Vendredi précédent – 12h00
Jeudi	Samedi précédent – 12h00	Dimanche précédent – 12h00
Vendredi	Dimanche précédent – 12h00	Lundi précédent – 12h00

À retenir : Les réservations doivent être effectuées 5 jours avant (J-5). Les annulations doivent être signalées 4 jours avant (J-4).

En cas d'absence de votre enfant

Si votre enfant est absent :

1. Annuler les réservations cantine à venir
2. Fournir un justificaif de votre médecin
3. Si vous ne parvenez pas à annuler via le portail famille (délai dépassé), envoyez un mail, nous procéderons à l'annulation.

Seules les absences pour raison médicale seront prises en compte sur présentation d'un certificat médical, à l'exception du permier jour.

Préférences alimentaires

Nous ne pouvons en aucun cas gérer les préférences alimentaires.

Nous comprenons que certains parents souhaitent élever leurs enfants dans l'esprit végétarien, végétalien, vegan, sans porc... mais la cantine n'est pas un lieu où l'on mange à la carte, ce ne serait pas gérable pour souvent plus de 150 enfants, de 3 à 12 ans.

Pour les enfants concernés par un des cas, le jour où le menu comporte un plat qui ne leur convient pas, le Chef leur sert un plat végétalien pouvant convenir à tous ces cas de figure : sans porc, sans viande, et végétal.

Les menus sont sur le site internet : vous pouvez également choisir les jours où vous voulez inscrire ou pas, votre enfant, en fonction des mets proposés.

Inscription à la cantine

Pour inscrire votre enfant à la cantine :

1. Remplissez les documents téléchargeables ci-dessous (fiche d'inscription + autorisation parentale)
2. Rendez-vous à l'une des permanences de la responsable (horaires ci-dessous)

Fiche d'incription

Autorisation parentale

Contact

Contact téléphonique

La responsable est joignable par téléphone (hors vacances, week-ends et jours fériés) :

- 04 76 38 18 62
- 06 42 84 09 33

Horaires d'appel : de 9h00 à 16h00, à l'exception de la pause méridienne (11h30 – 14h00), durant laquelle la responsable accompagne les enfants et ne peut répondre.

Contact par courriel

restauration.scolaire-tap@saint-romans.fr

La boîte mail est consultée chaque jour, et une réponse vous sera apportée dans les meilleurs délais.