

## Menu des restaurants scolaires – du 1<sup>er</sup> au 2 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Rentrée 1 <sup>er</sup> septembre	2 septembre
			Melon Sauté de porc <b>VF</b>  Coquillettes <b>BIO</b> Fromage blanc & sucre	Salade verte & dèes de fromage   Gratin de poisson   Rösti de légumes Abricots au sirop

Tous nos menus sont confectionnés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hélène Gozioso. Nos menus sont garantis SANS OGM. L'origine des viandes est communiquée aux restaurants scolaires sur la « Liste des allergènes »

L'équipe de la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement. Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à : [cuisine.centrale@terredecamargue.fr](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr) ou par téléphone au 04 66 53 29 43

**BIO** : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Menu végétarien

**VF** : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

**AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire