

# MENU - SÉNIORS

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

**LUNDI**  
28 avril

Salade Iceberg, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Gardianne de Taureau BIO LOCAL

Riz BIO de Camargue IGP

Fromage blanc BIO nature et sucre

Lamelles de pommes BIO LOCALES

**MARDI**  
29 avril

Sardine, beurre

Omelette BIO faite maison

Ratatouille aux courgettes fraîches

Saint Marcellin IGP BIO LOCAL

Fraises LOCALES

**MERCREDI**  
30 avril

Piperade

Daube de mouton BIO à l'avignonnaise

Purée marseillaise

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Tropézienne

**JEUDI**  
1 mai

**FÉRIÉ**

**VENDREDI**  
2 mai

Pissaladière

Emincé de colin sauce provençale (pêche responsable)

Fusilis BIO

Yaourt fermier LOCAL à la pêche

Cake aux fruits

**SAMEDI**  
3 mai

Artichauts féta huile d'olive

Feuilleté au chèvre

Aubergines grillées sauce tomate

Fromage à tartiner ail et fines herbes

Crème aux oeufs



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

## SEMAINE PROVENÇALE



Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.