

**ECOLE ALIX**  
**Du 30/09/2024 au 04/10/2024**

Menus

	<b>Lundi</b>	<p>Betteraves - Vinaigrette          Quenelle nature - Sauce aurore  <b>Haricots verts Bio</b> persillés </p> <p><b>Yaourt arôme vanille Bio</b> GAEC des 2 rivières (<b>régional</b>)  </p> <p>Fruit de saison</p>
	<b>Mardi</b>	<p>Cake olives et fromage du chef </p> <p>Filet de saumon MSC  - Sauce aneth</p> <p>Carottes CE2 à l'ail </p> <p><b>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)</b> </p> <p>Fruit de saison</p>
	<b>Mercredi</b>	
	<b>Jeudi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette          Rôti de dinde - Sauce moutarde  <del>/Saucisse végétale</del>          Écrasé de pommes de terre  <b>Yaourt Bio</b> nature </p> <p>Gâteau chocolat poire du chef </p>
	<b>Vendredi</b>	<p>Endives - Vinaigrette          Pavé de merlu MSC  - Sauce méridionale</p> <p><b>Riz de Camargue IGP</b> à la tomate </p> <p><b>Bournette du Vercors</b> (régional) </p> <p>Flan nappé caramel</p>