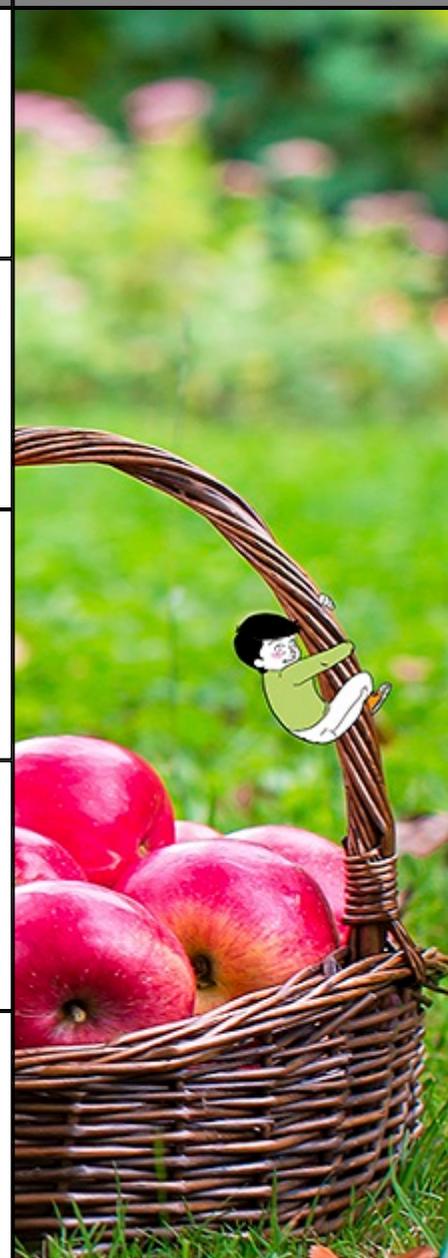


**ECOLE ALIX**  
**Du 29/09/2025 au 03/10/2025**

Menus



<b>Lundi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) </p> <p>Paupiette de dinde - Sauce chasseur</p> <p>/Filet de saumon MSC  - Sauce crème</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés </p> <p><b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)</b> </p> <p>Prune</p>
<b>Mardi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Curry de carottes et pois chiche</p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Flan au chocolat</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge </p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p><b>Coquillettes Bio</b> </p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé </p> <p><b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Mélange de boulghour et maïs - Vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise</p> <p>Petits pois</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> </p>