

CHAQUE JOUR : Dagobert et repas végétarien, choix de crudités et potage en provenance de la section horticole ou (4).

Les carottes bio, les pommes et les poires sont 100 % d'origine Belge.

Les repas de l'école sont tous fait maison.

	Déjeuner	Dîner	Goûter	Souper
Lundi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Emincé de volaille au curry Blé Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Quiche lorraine
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pain de viande Pois et carottes Purée Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Veau marengo Pâtes
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Farfalles au chorizo et jambon Crudités Dessert	Pâtisseries	Rôti de porc Sauce moutarde Haricots verts Purée
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Spaghettis bolognaise végé Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Steak haché Sauce poivre Rôstis
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Sauce poireaux Riz Crudités Dessert		

Le liste des allergènes est disponible sur la page « Restaurant scolaire » du site Web.

1. Agriculture de Wallonie
2. Grammage standard des viandes et poissons
3. Repas végétarien
4. Origine géographique : Belgique ou pays limitrophe
5. Agriculture bio ou fairtrade
6. Agriculture durable et du pays
7. Circuit court : producteur local (agriculteur/boucherie/maraîcher/boulangier)
8. Pêche et agriculture responsable
9. Céréales complètes
10. Légumes/fruits frais
11. Fruits à coque (noix/amandes/noisettes/pignons)