

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 Cordon bleu de dindonneau Sauce brune Purée Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Galette végétarienne Sauce curry Blé
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Cuisse de poulet Compote de pommes Frites Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Gnocchis Epinards et pesto Crudités Dessert	Pâtisseries	Rôti de dinde Sauce Sambre et Meuse Purée
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson frais du jour Sauce petits pois Riz complet Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Lasagnes maison
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak haché Sauce poivre vert Blé 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)