

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 Dos de lieu Sauce citronnée Riz Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	One pot pasta à l'italienne
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pain de viande Haricots sauce tomate PDT Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Beefsteak Sauce béarnaise Röstis Crudités Dessert	Pâtisseries	Raviolis Epinards – ricotta Sauce pesto
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Jurassienne Sauce fromage Pâtes complètes Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Aiguillette de poulet au beurre de cacahuètes Riz basmati
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Fusillis à la mexicaine 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)