

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 Rôti de dinde Sauce estragon Pâtes complètes Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Croquettes de volaille Sauce tomate Riz
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak haché Sauce poivre PDT Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Galette végé aux poireaux et lentilles Sauce curry Blé
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Sauce poireaux Purée Crudités Dessert	Pâtisseries	Pain saucisse
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Couscous Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Omelette Bacon PDT rissolées
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes au tofu 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)