

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 Pâtes à la forestière (lardons, champignons, brocoli, haricots) Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Hachi parmentier
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Lingue bleue Sauce nantua Riz Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Cordon bleu de volaille Sauce champignons Pâtes
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes au pesto et amandes Crudités Dessert	Pâtisseries	Lasagnes
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rosbeef Carottes braisées Purée Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Thon mayo Frites
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Gyros de volaille Riz complet 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)