

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 Filet de brosmes frit Sauce velouté de poisson Purée aux petits légumes Crudités Dessert | Pain Miel Fruit | Emincé de bœuf stroganoff Pâtes grecques |
| Mardi | Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix | Potage Pâtes brocoli/amandes Crudités Dessert | Pain Confiture Fruit | Emincé de volaille |
| Mercredi | Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix | Potage Rôti orloff PDT Crudités Dessert | Pâtisseries | Gnocchis au chorizo |
| Judi | Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix | Potage Pain de viande Sauce tomate Pâtes Crudités Dessert | Pain Sirop de Liège | Tartines |
| Vendredi | Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix | Potage Filet de poulet Sauce curry 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)