

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 Hachi parmentier Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Poisson meunière Sauce tartare PDT
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Bœuf à l'andalouse Blé Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Salade César PDT rissolées
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage One pot pasta Poulet / scampis Crudités Dessert	Pâtisseries	Saucisse de campagne Sauce provençale Blé
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes au jambon Chou-fleur au gratin Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Tartines
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poêlée de légumes 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)