

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 Cuisse de poulet Sauce curry Riz Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Linguines à la carbonara
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Tranche de porc et sa sauce Salsifis Purée Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Fajitas de volaille
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak haché Sauce au poivre Gratin de courgettes Röstis Crudités Dessert	Pâtisseries	Carbonnades à la flamande Macaronis
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Galette de chou fleur Sauce fromage Pâtes Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Chipolata Compote Purée
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Filet de poisson Sauce aurore PDT persillées 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)