

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 Emincé de bœuf Riz complet Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Ravioles épinards/ricotta Sauce pesto
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pain de viande Sauce tomate Pâtes Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes tricolores à la crème de butternut Crudités Dessert	Pâtisseries	Steak haché Sauce poivre vert Frites
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson frit Sauce poireaux PDT Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Pilon de poulet Sauce provençale Blé
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rosbeef Carottes braisées Purée 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)