

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 poulet Sauce curry Riz complet Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Boulettes Sauce tomate Pâtes
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Dahl aux épinards Blé Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Cuisse de poulet Compote Frites
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Gyros de porc Riz Crudités Dessert	Pâtisseries	Barbecue
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rôti orloff PDT persillées Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Emincé de bœuf Aigre doux Nouilles
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak haché Haricots à la provençale 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)