

**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
<b>Lundi</b>				
<b>Mardi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Pâtes complètes</b> <b>Sauce champignons</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Confiture Fruit	Linguines aux noix de pétoncles
<b>Mercredi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Boulettes végé</b> <b>Sauce provençale</b> <b>Blé</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pâtisseries	Steak haché Frites
<b>Judi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Carbonnades de bœuf</b> <b>Purée au cerfeuil</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Sirop de Liège	Paninis
<b>Vendredi</b>	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Poisson</b> <b>Sauce poireaux</b> <b>Riz</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>		

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)