

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	Carbonnades de porc Sauce vin blanc Pâtes
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Gnocchis Sauce petits pois, épinards et pesto Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Paninis
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Farfalles Chorizo-jambon Crudités Dessert	Pâtisseries	Escalope de dinde Sauce curry Blé
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Cordon bleu de volaille Sauce brune PDT Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Spaghetti bolognaise
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Sauce vin blanc Stoemp de poireaux 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)