

CHAQUE JOUR : Dagobert et repas végétarien, choix de crudités et potage en provenance de la section horticole ou (4).

CETTE SEMAINE, les légumes suivants sont cultivés à l'école : laitues, concombres, tomates, aubergines, épinards, courgettes, ...

Les repas de l'école sont tous fait maison.

	Déjeuner	Dîner	Goûter	Souper
Lundi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Bœuf bourguignon (7, 2) Ebly Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Thon/mayo Frites
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Risotto aux pleurotes (10, 3) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Spaghettis bolognaise (1, 10)
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Escalope de volaille panée (1) Gratin de choux fleur (10) PDT Crudités Dessert	Pâtisseries	Brochette de bœuf (1) Riz
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Hachis parmentier (5, 1) Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Quiche lorraine (1, 10)
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Colin d'Alaska (7) Epinards à la crème (10) PDT 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)