

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				
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Brochette de volaille (1) Sauce curry Purée de betteraves (10) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Loempia Sauce aigre douce Riz basmati
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rôti de porc (7) Navets braisés (10) PDT Crudités Dessert	Pâtisseries	Escalope (7) Sauce tomate (5) Pâtes
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes complètes (3, 9) Sauce petits pois/noix (5, 6, 11) Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Steak haché (7) Sauce poivre vert PDT
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Epinards à la crème (6, 10) Riz 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)