

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 Jurassienne Sauce fromage Blé Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Steak haché Sauce champignons Pâtes
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Boulettes à la liégeoise Frites Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Brochette de poisson meunière Sauce tartare PDT Crudités Dessert	Pâtisseries	Croquettes de volaille Sauce tomate Riz
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Spaghettis ricotta épinards Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Omelette au bacon PDT rissolées
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Cuisse de poulet Sauce estragon 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)