

**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>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Mijoté végé aux haricots</b> <b>Riz complet</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Miel Fruit	Emincé de volaille Curry coco Riz basmati
<b>Mardi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Poisson</b> <b>Stoemp de poireaux</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Confiture Fruit	Hamburgers
<b>Mercredi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Rôti orloff</b> <b>Croquettes</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pâtisseries	Fusilli à la carbonara
<b>Jeudi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Roulade</b> <b>Haricots verts</b> <b>Purée</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Sirop de Liège	Carbonnades à la flamande Röstis
<b>Vendredi</b>	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Gyros de volaille</b> <b>Blé</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)