

**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>Chili con carne</b> <b>Blé</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Miel Fruit	Tartines
<b>Mardi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Carbonnades de bœuf</b> <b>PDT</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Confiture Fruit	Raviolis épinards et ricotta Sauce tomate
<b>Mercredi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Brochette de poisson pané</b> <b>Sauce tartare</b> <b>Purée</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pâtisseries	Omelette Bacon PDT rissolées
<b>Judi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Curry de légumes</b> <b>Riz</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Sirop de Liège	Carbonnades à la flamande Pâtes
<b>Vendredi</b>	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Filet de poulet</b> <b>Sauce pomme-curry</b> <b>Orge perlé</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)