

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 Emincé de bœuf Pâtes Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Pilon de poulet Sauce curry Riz
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Filet de saumon frit Sauce citron PDT Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Chili con carne Blé
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Blanquette de veau Riz Crudités Dessert	Pâtisseries	Carbonnades Stroganoff Pâtes grecques
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Couscous maison Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Croque-monsieur
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Ravioles à la forestière 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)