

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				
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pain de viande Carottes braisées Purée Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Veau marengo Pâtes
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Paupiette de dinde Sauce pomme curry Riz Crudités Dessert	Pâtisseries	Omelette PDT rissolées Bacon
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Jurassienne Sauce béchamel Pâtes Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Poisson Sauce beurre citron Couscous de poireaux
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Aiguillettes de poulet Sauce tomate Blé 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)