# Restaurant scolaire

Semaine du 11/03 au 15/03/2024

Alimentation durable et équitable (8)
Fruits et légumes de saisons (4, 7)

**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<br>Choco<br>Fromage<br>Confiture<br>Miel<br>Céréales<br>**Au choix** | **Potage**<br>**Carbonnades de porc**<br>**Haricots verts**<br>**Purée**<br>**Crudités**<br>**Dessert** | Pain<br>Miel<br>Fruit | Jambalaya |
| **Mardi** | Pain<br>Choco<br>Fromage<br>Confiture<br>Miel<br>Céréales<br>**Au choix** | **Potage**<br>**Dos de merlu à la bahianaise**<br>**Riz**<br>**Crudités**<br>**Dessert** | Pain<br>Confiture<br>Fruit | Filet de poulet<br>Sambre et Meuse<br>Pâtes grecques |
| **Mercredi** | Pain<br>Choco<br>Fromage<br>Confiture<br>Miel<br>Céréales<br>**Au choix** | **Potage**<br>**Végé à la carbonara**<br>**Crudités**<br>**Dessert** | Pâtisseries | Boulettes liégeoises<br>Frites |
| **Jeudi** | Pain<br>Choco<br>Fromage<br>Confiture<br>Miel<br>Céréales<br>**Au choix** | **Potage**<br>**Emincé de bœuf**<br>**Blé**<br>**Crudités**<br>**Dessert** | Pain<br>Sirop de Liège | Paninis |
| **Vendredi** | Baguette<br>Choco<br>Fromage<br>Confiture<br>Miel<br>Céréales<br>**Au choix** | **Potage**<br>**Couscous maison**<br>**Crudités**<br>**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 fairtraide
6. Agriculture durable et du pays
7. Circuit court : producteur local (agriculteur/boucherie/maraîcher/boulanger)
8. Pêche et agriculture responsable
9. Céréales complètes
10. Légumes/fruits frais
11. Fruits à coque (noix/amandes/noisettes/pignons)