

CHAQUE JOUR : Dagobert et repas végétarien, choix de crudités et potage en provenance de la section horticole ou (4).

CETTE SEMAINE, les légumes suivants sont cultivés à l'école : laitues, concombres, tomates, aubergines, épinards, courgettes, ...

Les repas de l'école sont tous fait maison.

	Déjeuner	Dîner	Goûter	Souper
Lundi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak suisse (7) Choux rave (6) PDT persil (2) Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Croque-monsieur
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Risotto de fenouil/noix (7, 9, 10, 11) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Carbonnades à la flamande (2, 10) Frites
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Omelette/Jambon cuit (7) PDT Crudités Dessert	Pâtisseries	Rôti de dinde (1, 2) Sauce moutarde Stoemp aux carottes
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Brandade aux légumes de printemps (4) Ebly Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Spaghetti bolognaise
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Veau marengo (7) Purée de courgettes (10) 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)