

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 Filet de poulet Jus de viande Purée aux petits légumes Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Emincé de bœuf Aigre doux Nouilles chinoises
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Menu en fonction de la grève	Pain Confiture Fruit	Quiche lorraine
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Côtes de porc Sauce blackwell Röstis Crudités Dessert	Pâtisseries	Raviolis au fromage Sauce pesto
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes Epinards - ricotta Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Rôti de porc Salsifis à la crème PDT
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Roulade Haricots verts Orge perlé 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)