



Restaurant scolaire

Semaine du 14/04 au 18/04/2025

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 Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Bouchée ostendaise Riz Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Carbonnades à la flamande Pâtes
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Boudin Compote PDT Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Raviolis épinards et ricotta Sauce tomate
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak haché Sauce au poivre Röstis Crudités Dessert	Pâtisseries	Emincé de porc Aigre doux Riz basmati
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Hachi parmentier Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Fajitas
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Galette de légumes Sauce tomate et fève Blé Crudités Dessert		

La 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)