

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 Poisson frais Sauce armoricaine Riz Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Pâtes au jambon
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Saucisse de campagne Pois – carottes Purée Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Côte de porc Sauce blackwell PDT Crudités Dessert	Pâtisseries	Salade César PDT rissolées au romarin
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Blanquette de veau Riz complet Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Boudin blanc grillé Compote Purée
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes Sauce 4 fromages Galette de légumes 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)