

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 Spaghetti bolognaise Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Tartines
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poêlée de légumes Pâtes complètes Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Emincé de volaille à la forestière Blé
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Emincé de bœuf Riz Crudités Dessert	Pâtisseries	Thon mayo Frites
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Sauce au vin blanc Carottes braisées PDT Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Macaronis au jambon
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rosbeef en sauce Salsifis Purée au cerfeuil 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)