

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 Emincé de volaille (1, 2) Pâtes (10) Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Rôti de porc (2, 7) Haricots verts (6) Purée
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Potée gaumaise (2, 7, 10) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Pâtes aux scampis
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Risotto aux carottes (3, 10) Crudités Dessert	Pâtisseries	Hamburgers (2, 7)
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Cordon bleu (1, 2) Pois/carottes (4, 10) PDT (7) Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Croquettes de volaille Sauce tomates Riz
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Colin d'Alaska (2, 8) Purée de cerfeuil (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)