

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				
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes au jambon (1, 2, 5, 10) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Chili con carne Blé
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Risotto à la courgette (3, 9, 10) Crudités Dessert	Pâtisseries	Poisson pané Sauce tartare PDT
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Boudin blanc (7, 2) Compote PDT (7, 10) Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Croque-monsieur
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Brandade ostendaise (2) Purée de carottes (5, 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)