



Restaurant scolaire

Semaine du 19/01 au 23/01/2026

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 Carbonnades de bœuf à la bière Blé Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Hachi parmentier
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rôti de porc et sa sauce Pâtes Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Roulade Haricots verts Gratin dauphinois Crudités Dessert	Pâtisseries	Gyros de volaille Blé
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Potée au chou et lentilles Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Brochette mixte Sauce poivre Gnocchis
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Tranche de dinde panée Sauce provençale Pâtes 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)