Restaurant scolaire

Semaine du 19/02 au 23/02/2024

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** **Jurassienne** **Pois-carottes** **Purée** **Crudités** **Dessert**	Pain Miel Fruit	Gratin de raviolis Epinards et ricotta
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales **Au choix**	**Potage** **Rôti de dinde** **Sauce tomate** **Pâtes complètes** **Crudités** **Dessert**	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales **Au choix**	**Potage** **Farfalles aux chorizo et jambon** **Crudités** **Dessert**	Pâtisseries	Chili con carne Blé
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales **Au choix**	**Potage** **Curry de légumes** **Pennes** **Crudités** **Dessert**	Pain Sirop de Liège	Rôti de porc Sauce moutarde Stoemp aux carottes
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales **Au choix**	**Potage** **Cuisse de poulet** **Compote** **PDT** **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 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)