

**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
<b>Lundi (Anglais)</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage Brighton Bangers and mash Sauce gravy Baked beans Bread pudding</b>	Pain Miel Fruit	Cordon bleu de volaille Sauce champignons Pâtes grecques
<b>Mardi (Néerlandais)</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Snert Waterzooi de poulet à la gantoise Koolsla Stroopwafel</b>	Pain Confiture Fruit	Brochette de bœuf Sauce poivre Pennes
<b>Mercredi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage Burger végété Sauce provençale Blé Crudités Dessert</b>	Pâtisseries	Carbonnades de porc au vin blanc Purée
<b>Jeudi (Allemand)</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Kartoffelsuppe Schnitzel Spaetzle Sauce allemande Gâteau allemand</b>	Pain Sirop de Liège	Croque-monsieur
<b>Vendredi (Espagnol)</b>	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Gaspacho Paëlla Natillas</b>		

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)