

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 Pâtes complètes (3) Sauce asperges/noix (6) Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Boulettes sauce tomate Purée
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rôti de porc (2, 7) Petit pois PDT (7) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Steak de bœuf (2, 7) Haricots verts (6) Purée Crudités Dessert	Pâtisseries	
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pâtes carbonara Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Chili con carne Riz 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)