

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 Tranche de porc Salsifis Purée Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Vol au vent Riz
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Cuisse de poulet Compote Frites Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Hot-dog
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Burger de légumes Sauce curry thaï Blé Crudités Dessert	Pâtisseries	Pâtes aux scampis
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Boulettes Sauce tomate Pâtes complètes Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Carbonnades de porc au vin blanc Purée
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Sauce petits légumes 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)