

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, 9) Sauce poivrons (10) Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Steak haché (7, 2) Stoemp aux carottes (7, 10, 5)
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Pilon de poulet (2) Riz Sauce champignons (10) Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Pâtes aux saumon
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Chicons au gratin (10) PDT (7) Crudités Dessert	Pâtisseries	Couscous (10, 7, 2)
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Lasagnes (6, 1) Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Tartines
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Carbonnades de porc (5, 7) PDT persillées (7) 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)