



Restaurant scolaire

Semaine du 26/01 au 30/01/2026

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 Dos de lieu Sauce tomate Blé Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Salade César PDT rissolées
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Choucroute Purée Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Steak haché Haricots verts PDT
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Gyros de volaille Riz Crudités Dessert	Pâtisseries	Lasagnes
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Burger végé Sauce potiron aneth Noisette de polenta Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Vol au vent Riz
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Jurassienne Sauce fromage Pâtes Crudités Dessert		

La 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)