

**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
<b>Lundi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Poisson sauce nantua (8, 2)</b> <b>Purée de courgettes au pesto (10)</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Miel Fruit	Saucisse de campagne (7, 2) Gnocchis Sauce 4 fromages
<b>Mardi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Pâtes bolognaise (1, 10)</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Confiture Fruit	Tartines
<b>Mercredi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Couscous (2, 1)</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pâtisseries	Escalope de porc panée (7, 2) Pois/carottes (6) PDT persillées
<b>Jeudi</b>	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Gyros de volaille bio (5, 7)</b> <b>PDT (7)</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Sirop de Liège	Emincé de bœuf aigre doux (7, 2, 6) Riz basmati
<b>Vendredi</b>	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Pâtes au quorn (3)</b> <b>Sauce brocoli/coco (10)</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</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)