

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 Boudin blanc Sauce champignons PDT Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Pâtes au jambon Chou-fleur
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Boulettes Sauce tomate Frites Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Tartines
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Couscous Crudités Dessert	Pâtisseries	Pain saucisse
Judi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Risotto de chou et tomate Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	Veau marengo Purée
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Courgettes sautées Ebly 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)