

Chaque mois un calendrier vous est proposé pour inscrire éventuellement votre enfant aux dîners chauds.

**Ce calendrier doit être remis complété pour le mardi 4 septembre au titulaire.**

Le paiement se fait uniquement via le compte de l'école : **AXA BE26 750-9440784-29 BIC AXABBE22**













**Nous devons réserver le nombre exact de repas dans les plus brefs délais. Nous vous demandons donc de rentrer vos réservations pour la date indiquée ci-dessus. Un enfant non inscrit ne pourra pas avoir accès aux dîners chauds. Merci de votre compréhension.**

Prix d'un repas : **4,20 €** pour les **P1 et P2** ; **4,30 €** pour les **P3 et P4**

**NOM : ..... PRENOM : ..... CLASSE : .....**

**Je souhaite inscrire mon enfant au dîner complet pour les jours marqués d'une croix.**


Je verse ..... € sur le compte avec comme communication : nom + prénom + classe + dîner mois de...


Lundi 03 <input type="checkbox"/>	Mardi 04 <input type="checkbox"/>	Jeudi 06 <input type="checkbox"/>	Vendredi 07 <input type="checkbox"/>
Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i> Pâtes Matriciana Lardons Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Compotine	Potage <b>Andalou</b> <i>Céleri</i> Saucisse de volaille Purée aux <b>carottes</b> <i>Gluten, lait, céleri</i> <b>Fruit de saison</b>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i> Vol au vent <b>Champignons</b> Frites <i>Lait, gluten, céleri, arachides</i> Yaourt <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>  Filet de Cabillaud aux fines herbes <b>Brocolis</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i> Crème chocolat <i>Lait</i>
Lundi 10 <input type="checkbox"/>	Mardi 11 <input type="checkbox"/>	Jeudi 13 <input type="checkbox"/>	Vendredi 14 <input type="checkbox"/>
Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i> Pâtes Lardinettes de dinde Sauce primavera <b>(courgettes, petits pois, ...)</b> Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> <b>Fruit de saison</b>	 Potage <b>tomate basilic</b> <i>Céleri</i> Filet de Colin <b>Crudités de saison</b> Dressing maison Purée nature <i>Poisson, lait, œufs, moutarde, céleri, soja</i> Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	 Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i> Rôti de porc à la <b>provençale</b> Frites <i>Arachides, céleri, gluten, lait, soja</i> <b>Fruit de saison</b>	<i>Menu en direct des champs</i> Potage <b>courgettes ciboulette</b> Cuisson de volaille à l'estragon  <b>Haricots verts</b> au beurre de ferme Pommes chemise <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt de la ferme <i>Lait</i>
Lundi 17 <input type="checkbox"/>	Mardi 18 <input type="checkbox"/>	Jeudi 20 <input type="checkbox"/>	Vendredi 21 <input type="checkbox"/>
Potage St Germain <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise <b>(tomates, carottes, courgettes,...)</b> Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Biscuit <i>Gluten, lait, œufs</i>	<i>Souvenir de vacances : le Maroc</i> Potage aux <b>carottes</b> et jus d'orange Couscous aux <b>légumes</b> et blanc de volaille  <i>Gluten, céleri</i> <b>Pastèque</b>	Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i> Grillburger de bœuf Compote de <b>pommes</b> Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i> Crème vanille <i>Lait</i>	 Potage <b>potiron coriande</b> <i>Céleri</i> Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Gluten, lait, poisson, céleri, soja</i> <b>Fruit de saison</b>
Lundi 24 <input type="checkbox"/>	Mardi 25 <input type="checkbox"/>	Jeudi 27 <input type="checkbox"/> <b>Congé</b>	Vendredi 28 <input type="checkbox"/>
 Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i> Boulettes Sauce <b>tomate</b> et petits pois Boulgour <i>Gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i> Pâtes Filet de saumon <b>Epinards à la crème</b> <i>Gluten, poisson, lait, céleri</i> <b>Fruit de saison</b>	Journée de la fédération Wallonie- Bruxelles 	 Potage aux 5 légumes <i>Céleri</i> Spiringue de porc <b>Haricots verts</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri</i> <b>Fruit de saison</b>

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, huile d'olive.  
Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin, et peuvent provenir de l'agriculture en conversion biologique.

Les ingrédients indiqués en **gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Plat végétarien

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon