



Alternative sans porc proposée



Repas végétarien



Poissons issus d'une aquaculture responsable



Lundi 3

Mardi 4

Jeudi 6

Vendredi 7

Potage aux chicons
3-11

Potage aux courgettes
3

Crème aux salsifis
3

Potage au céleri rave
3-11

Tartiflette, salade verte
3-4-5-11-14

Oiseau sans tête, stoemp au
potiron
1-4-5-11

Gnocchis, crème de courgettes,
lentilles, parmesan
1-3-11

Saumon béarnaise, brocolis,
couscous perlé
1-3-4-5-6-11-13

Crêpes sucrées
2-4-11

Pomme

Orange

Crème Chocolat
2-4-11



Lundi 10

Mardi 11

Jeudi 13

Vendredi 14

Potage au cresson
3

Potage aux oignons
3-11

Potage aux poireaux
3-11

Potage aux champignons
3-11

Lasagne végété (quorn)
1-3-11

Cordon bleu de dinde, crudités,
potatoes
3-4-5-11-14

Blanquette de veau, carottes, Ebly
1-3-4-11

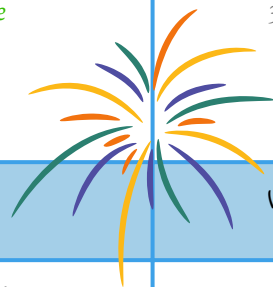
Cabillaud, sauce
hollandaise, julienne de
légumes, riz complet
3-4-5-6-13

Poire

Riz au lait
2-4-11

Mandarine

Galette
1-2-4-11



Lundi 17

Mardi 18

Jeudi 20

Vendredi 21

Potage au chou-fleur
3-11

Minestrone
1-3

Potage de patate douce
3-11

Potage aux pois
3-11

Blanc de volaille, sauce Sambre et
Meuse, salade, pdt rissolées
3-4-5-11

Chipolata (volaille), stoemp
aux choux de Bruxelles
1-3-11

Gratin de pâtes complètes aux
champignons et aux lentilles
1-3-11

Fish stick, sauce tartare,
purée de poireaux
1-3-4-5-6-11

Yaourt aux fruits
11

Pomme

Brownie maison
1-2-4-11

Clémentine



Allergènes alimentaires : (pour toutes questions sur les allergènes, merci de contacter le secrétariat de l'école)

1. Gluten

2. Fruits à coque

3. Céleri

4. Oeuf

5. Moutarde

6. Poisson

7. Sésame

8. Arachide

9. Soja

10. Lupin

11. Lait

12. Mollusques

13. Crustacés

14. Anhydride
sulfureux et sulfites

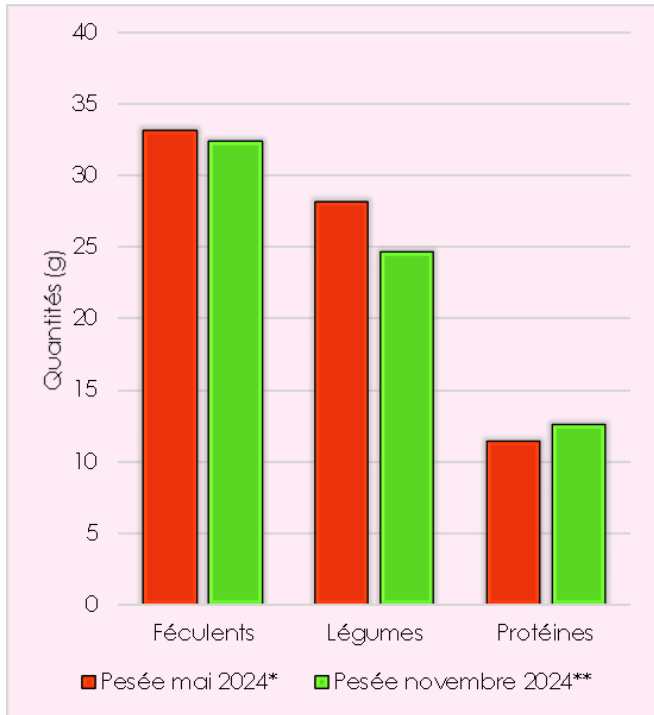
Résultats des pesées du gaspillage alimentaire

- Les cantines des écoles communales de la Ville de Namur -

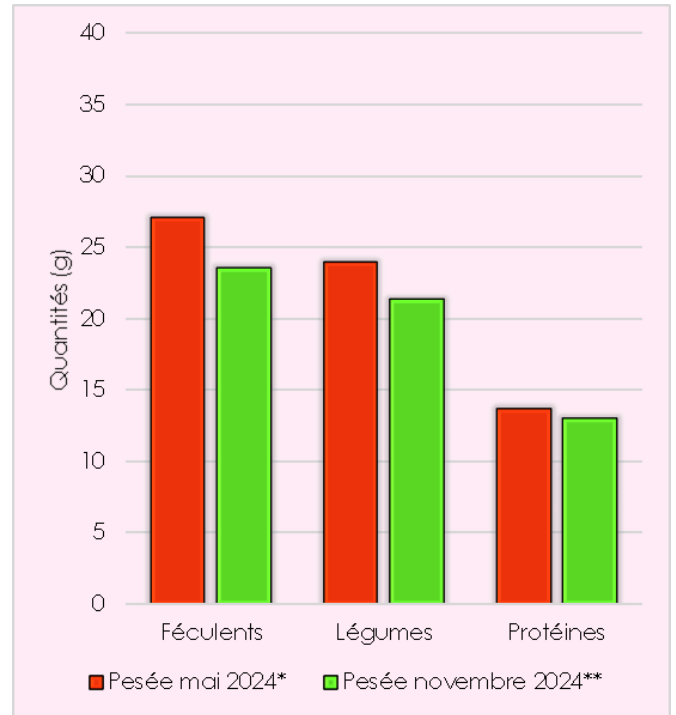


Chers parents, les actions pour réduire le gaspillage alimentaire se poursuivent ! Voici les résultats des **pesées de mai et novembre 2024**, réalisées dans les 25 cantines des écoles communales, qui permettront d'adapter les quantités pour réduire le gaspillage.

Gaspillage quotidien moyen par enfant :
- Restes de gastronomes -



Gaspillage quotidien moyen par enfant :
- Retours d'assiettes -



(*) Les moyennes de mai 2024 ont été réalisées pour un total de 985 mangeurs

(**) Les moyennes de novembre 2024 ont été réalisées pour un total de 1052 mangeurs

Les prochaines pesées auront lieu au mois de mai 2025 !

ET N'OUBLIEZ PAS !

Tous ensemble contre le gaspillage alimentaire ! Au moment du service des repas, votre enfant peut préciser s'il a plutôt une "faim de loup" ou un "appétit de moineau"

