



Repas scolaires - Février 2026



Alternative sans porc proposée



Repas végétarien



Poissons issus d'une aquaculture responsable



Lundi 2

Potage aux chicons
3-11

Tartiflette, salade verte
1-3-4-5-11-14

Crêpes sucrées
2-4-11



Mardi 3

Potage aux courgettes
3

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

Pomme

Jeudi 5

Potage aux oignons
3-11

Pâtes complètes, lentilles, brocolis,
sauce 4 fromages
1-3-4-11

Mandarine



Vendredi 6

Potage aux carottes
3-11

Saumon, sauce à l'aneth,
poireaux, couscous perlé
1-3-4-9-11

Crème Chocolat
1-2-4-11



Lundi 9



Mardi 10



Potage aux navets
3

Oiseau sans tête, jus de
cuisson, purée de carottes et de
patates douces
1-4-5-11

Poire

Jeudi 12

Potage aux poireaux
3-11

Hachis parmentier végétarien
(quorn, lentilles et épinards)
1-3-11

Kiwi



Vendredi 13

Crème de laitue
3-11

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

Cake maison
1-2-4-11



Congés scolaires du 16 au 27 février 2026



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

Des ingrédients cultivés en Wallonie dans les menus du CPAS de Namur !



Chers mangeurs, chers parents, voici les pourcentages des aliments en provenance de Wallonie (1) et de Belgique (2) servis à la cantine.

Octobre 2025

100 %	100 %	100 %	20 % 100 %		100 %
			100 %	100 %	

Novembre 2025

100 %	100 %	100 %	20 % 100 %		100 %
			100 %	100 %	

Décembre 2025

100%	100 %	100 %	20 % 100 %		100 %
			100 %	100 %	

(1) = issus de Wallonie

(2) = issus de Belgique

En consommant
des produits
locaux, je soutiens
les producteurs
wallons !