

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Potage aux lentilles 1-3</p> <p>Blanquette de veau, <u>carottes</u>, quinoa 1-2-3-4-5-11</p> <p>Crème chocolat 1-2-4-11</p>  	<p>Potage aux <u>champignons</u> 3-11</p> <p>Pâtes complètes, bolognaise végété 1-3-9-11</p> <p>Fraises</p> 	<p>Féié Ascension</p> 	<p>Potage aux <u>carottes</u> 3</p> <p>Saumon, poêlée de légumes, rosties 1-3-6-11-13</p> <p>Poire</p> 
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Potage à l'oignon 3-11</p> <p>Saucisse de campagne, potée aux <u>carottes</u> 1-3-4-11</p> <p>Riz au lait 1-2-4-11</p> 	<p>Potage aux <u>laitues</u> 3-11</p> <p>Risotto de légumes et falafels 1-3-4-5-7-9-11</p> <p>Brownie maison 1-2-4-11</p> 	<p>Potage aux asperges 3</p> <p>Pain de volaille, jus de cuisson, salade de <u>chou-fleur</u>, pdt rissolées 1-2-3-4-5-11</p> <p>Fromage blanc et fraises 11</p> 	<p>Potage au chou-fleur 3-11</p> <p>Dos de colin, sauce blanche, julienne de légumes, riz complet 1-2-3-4-5-6-7-11</p> <p>Banane</p> 
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Féié Lundi de Pentecôte</p> 	<p>Potage au brocoli 3</p> <p>Pastitsio végété 1-3-4-11</p> <p>Compote <u>pomme</u>/rhubarbe</p> 	<p>Potage au cresson 3</p> <p>Suprême de dinde, jus de cuisson, <u>crudités</u> et vinaigrette, pdt grenailles 1-3-4-5-11</p> <p>Cookies 1-2-4-11</p>	<p>Potage aux tomates 3-11</p> <p>Hachis parmentier de poisson (<u>épinards</u>) 1-3-4-5-6-11-12-13</p> <p>Orange</p>   



Alternative sans porc proposée



Repas végétarien



Poissons issus d'une aquaculture responsable

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

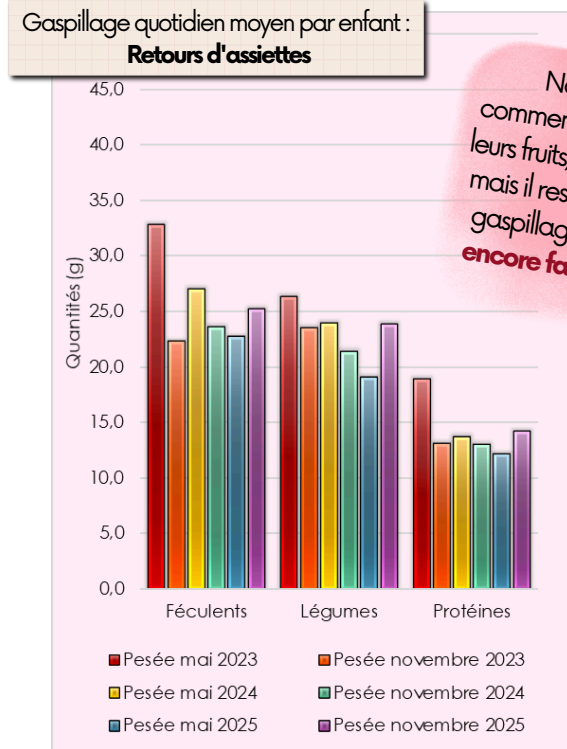
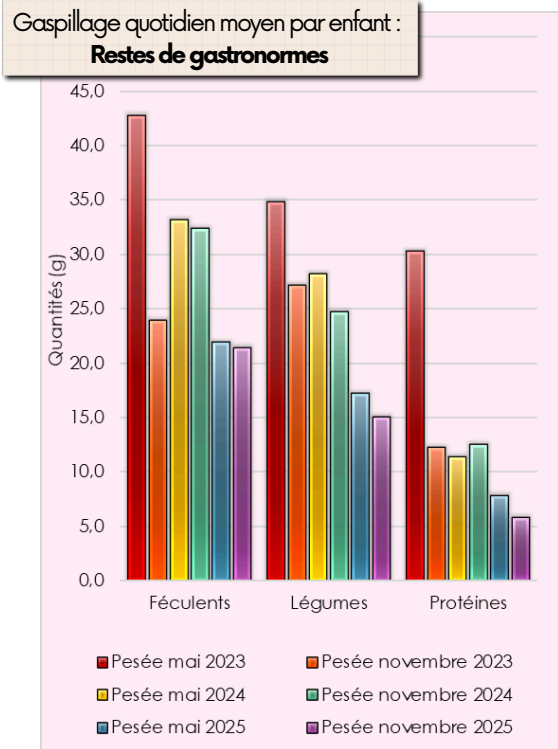
1. Gluten	2. Fruits à coque	3. Céleri	4. Oeuf	5. Moutarde	6. Poisson	7. Sésame
8. Arachide	9. Soja	10. Lupin	11. Lait	12. Mollusques	13. Crustacés	14. Anhydride sulfureux et sulfites

Résultats des pesées du gaspillage alimentaire

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



Chers parents, Chers responsables, depuis mai 2023, les cantines des écoles de la Ville de Namur réalisent chaque année **deux séries de pesées du gaspillage alimentaire**. Voici les résultats des dernières pesées de novembre 2025 :



Nos efforts commencent à porter leurs fruits, on progresse mais il reste encore du gaspillage... **On peut encore faire mieux !**

(*) Les moyennes de novembre 2025 ont été réalisées pour un total de 1059 mangeurs.



Nos actions pour lutter contre le gaspillage :

Les résultats de la session de pesées de novembre dernier montrent une évolution encourageante : nous avançons dans la bonne direction, même s'il reste encore du gaspillage. **Poursuivons nos efforts pour continuer à progresser !**

La Ville et le CPAS poursuivent activement leur **démarche d'amélioration continue** afin d'offrir aux enfants des repas de qualité, adaptés à leurs besoins. Depuis septembre 2023, la cuisine centrale du CPAS prépare les repas, avec des portions mieux ajustées, des menus régulièrement améliorés, des actions de sensibilisation au gaspillage et des équipes formées pour accompagner au mieux les enfants au moment des repas.



Concours :

Cette année scolaire, toutes les écoles communales participent à un grand concours : **la cantine qui affichera la plus forte réduction du gaspillage** (mesurée via les pesées annuelles) sera élue gagnante et recevra un **jeu géant sur le gaspillage pour toute l'école !**



"Mobilisons-nous tous ensemble pour devenir des champions du zéro gaspi !"

