

Repas scolaires - Septembre 2026



Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage aux 4 légumes 3 Blanc de poulet, <u>compote</u> , purée 1-3-4-11 <u>Crème au chocolat</u> 1-2-4-11	Potage aux <u>courgettes</u> 3 Spaghetti bolognaise végété (<u>oignons/courottes/quorn</u>) 1-3-9-11-14 Yaourt aux fruits 11	Potage aux <u>carottes</u> 3-11 Poulet, salade de <u>tomates</u> anciennes, pdt froides 1-3-4-5 Nectarine	Potage aux <u>poireaux</u> 3 Cabillaud, sauce blanche, <u>brocolis</u> , blé dur 1-3-6-11-13 Raisins
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage aux <u>oignons</u> 3-11 Saucisse de campagne, potée aux <u>carottes</u> 1-3-4-11 Reine-claude	Potage aux <u>épinards</u> 3-11 Pâtes complètes aux 4 fromages et petits pois 1-3-4-6-9-11 Biscuit 1-2-4-11	Potage aux <u>tomates</u> 3-11 Pain de volaille, jus de cuisson, salade de <u>concombres</u> à la grecque, orzo (pâtes grecques) 1-3-4-5-11 Melon	Potage aux <u>poivrons</u> 3-11 Saumon, <u>poireaux</u> à la crème, riz complet 1-3-6-11-13 Cake au chocolat 1-2-4-11
Lundi 28	Mardi 29	Alternative sans porc proposée Repas végétarien Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)	
Crème de <u>laitue</u> 3-11 Escalope de dinde, jus de cuisson, <u>coleslaw</u> , blé dur 1-2-3-11 Abricots	Potage aux <u>céleris</u> 3 Gnocchis, ricotta, lentilles et <u>courgettes</u> 1-3-4-11 <u>Crème vanille</u> 1-2-4-11		

Allergènes alimentaires : (pour toutes questions sur les allergènes, contactez notre diététicienne au 081/217 473)

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

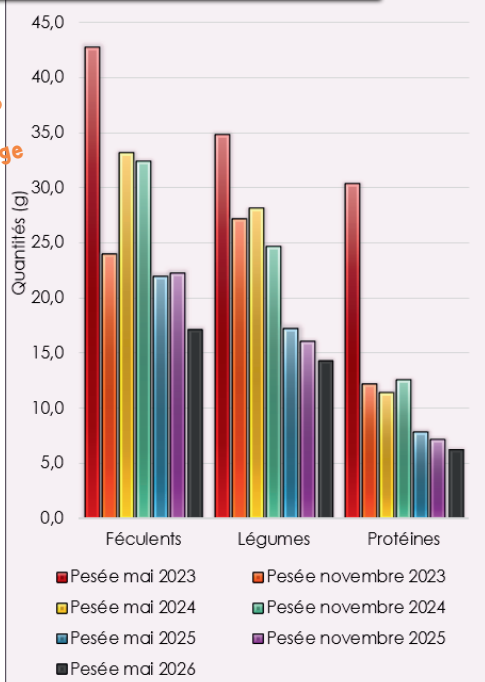
Résultats des pesées du gaspillage alimentaire

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

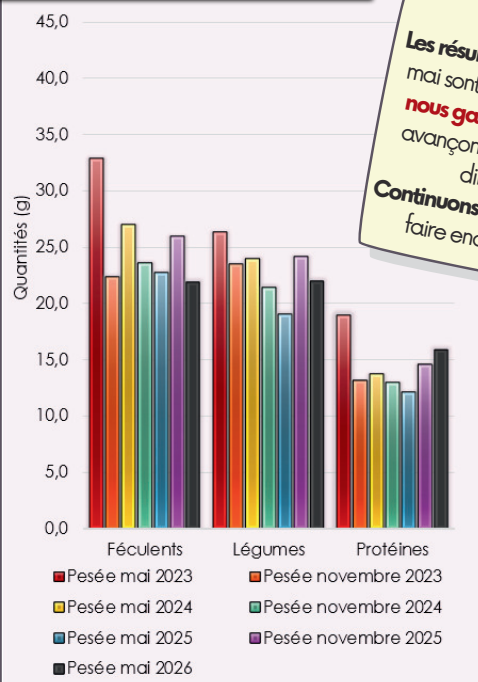


Chers parents, Chers responsables, depuis mai 2023, les cantines des écoles de la Ville de Namur réalisent chaque année **deux séries de pesées du gaspillage alimentaire**. Voici les résultats des dernières pesées de mai 2026 :

Gaspillage quotidien moyen par enfant :
Restes de gastronomes



Gaspillage quotidien moyen par enfant :
Retours d'assiettes



Les résultats des pesées de mai sont encourageants : nous gaspillons moins et avançons dans la bonne direction ! Continuons nos efforts pour faire encore mieux !

YES!
52% de gaspillage en moins!

(*) Les moyennes de mai 2026 ont été réalisées pour un total de 1046 mangeurs.

La campagne 2025-2026 sur le gaspillage alimentaire s'est terminée au beauté :



Bravo à notre grande gagnante, **l'école de Salzinnes (site Colline)** ! C'est sa cantine qui a enregistré **la plus grande réduction de gaspillage alimentaire** dans le cadre du concours « Antigaspis dans ma cantine » en 2025-2026. Elle a remporté un jeu géant sur le gaspillage alimentaire.

Les **9 classes** qui ont activement participé au concours en menant une **action de sensibilisation sur le thème du gaspillage** ont remporté une visite à la ferme en fin d'année scolaire passée.



Nouvelle année scolaire, nouvelle campagne de sensibilisation :

Cette année scolaire, place à une **nouvelle thématique** : « **Du champ à l'assiette** ».

Une belle occasion pour nos élèves de découvrir la saisonnalité et de mieux comprendre d'où viennent les aliments qu'ils consomment.



Bonne rentrée à toutes et à tous !

