



CPAS Namur
Repas scolaires - Juin 2025



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Potage au cerfeuil 3 Gnocchis, crème de <u>courgettes</u> , lentilles, parmesan 1-3-4-11 Galette vanille/chocolat maison 1-2-4-11 	Potage aux <u>champignons</u> 3-11 Boulettes de dinde, sauce tomate, brunoise, pdt rissolées 1-2-3-9-11 Fraises	Potage aux navets 3 Blanquette de veau, poivrons curry, riz complet 1-2-3-4-5-9-11 Pêches 	Potage au <u>céleri</u> 3 Saumon, sauce béarnaise, haricots verts, pdt grenailles 1-3-5-6-11-13 Banane 
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Minestrone 1-3 Vol-au-vent, <u>champignons</u> , purée 1-2-3-4-9-11 Pudding vanille 1-2-4-11 	Potage au <u>chou-fleur</u> 3-11 Lasagne végé <u>bolognaise</u> de lentilles 1-3-11 Compote pomme/rhubarbe 	Potage aux <u>courgettes</u> 3 Pêches au thon, <u>laitue</u> <u>pommée</u> , mayonnaise, pdt froides 1-2-3-4-5-6-11-13 Pastèque 	Soupe tomate, boulettes de dinde 1-3-9-10 Blanc de volaille, ratatouille, blé dur 1-3-4-5-9-11 Biscuits 1-2-4-11 
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage aux petits pois 3 Macaroni complets, sauce 4 fromages, <u>brocolis</u> , lentilles 1-3-11 Produit laitier 1-2-4-11 	Potage aux <u>carottes</u> 3 <u>Courgettes</u> farcies, coulis de tomate, quinoa 1-3-4-5-11 Fraises 	Potage au cresson 3 Fish sticks, purée aux épinards 1-3-4-5-6-11-13 Nectarine 	Potage aux 4 légumes 3-11 Pain burger, steak haché de bœuf, ketchup, <u>salade composée</u> 1-3-4-5-7-11 Brownie maison 1-2-4-11 



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

Des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus de la cantine !



Le saviez-vous ?

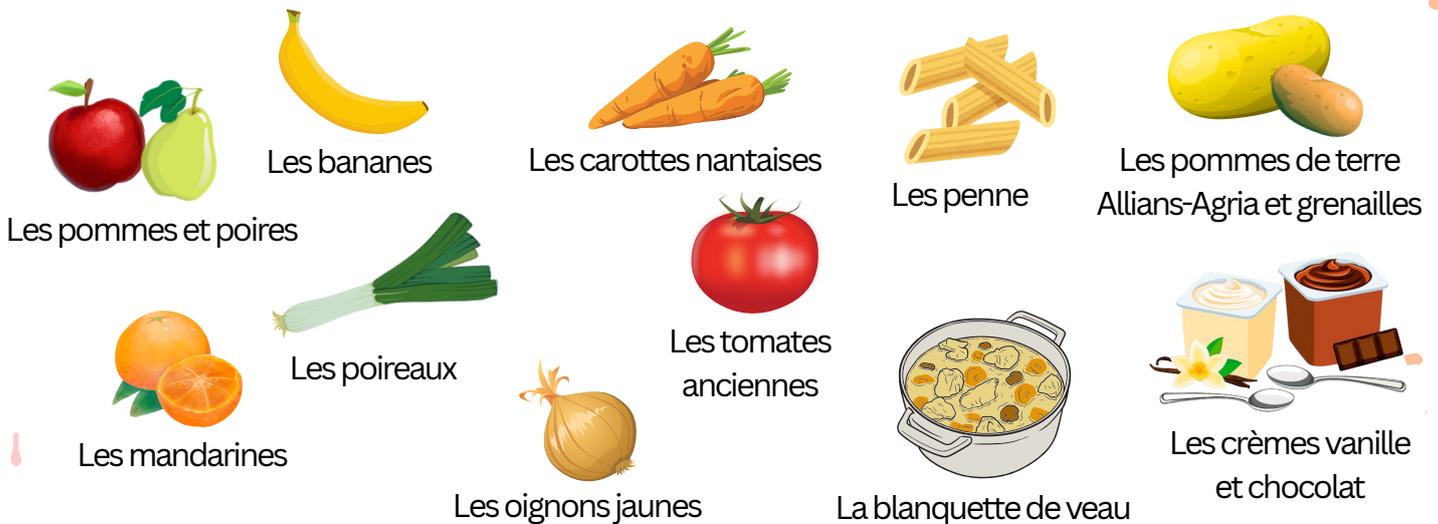
En étant labellisées « Green Deal Cantines Durables », niveau 2 radis, les cantines scolaires de la Ville se conforment à divers critères afin de proposer des repas de qualité aux enfants. L'un de ces critères consiste à utiliser de manière récurrente des produits exclusivement issus de l'agriculture biologique.

• L'agriculture biologique, kesako ?

L'**agriculture biologique** est un mode de production agricole excluant l'emploi de substances de synthèse, tels que les pesticides, les médicaments ou les engrais de synthèse, et d'organismes génétiquement modifiés. Ces produits sont soumis à des exigences réglementaires strictes et à des contrôles fréquents.



• Quels sont les ingrédients préparés par la Cuisine centrale du CPAS de Namur qui doivent être issus de l'agriculture biologique dans le cadre du label Cantines Durables ?



• Pourquoi manger bio et local ?

L'alimentation biologique offre de **nombreux avantages pour la santé et l'environnement**, car ces aliments ne contiennent pas de pesticides et les méthodes de production préservent les sols et la biodiversité. Consommer local permet de créer plus d'emplois, et d'œuvrer pour une transition agricole et alimentaire.



MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables



CPAS Namur

Avec le soutien de la



Wallonie



NAMUR
CAPITALE