

LA QUALITE AVANT TOUT

Une équipe dynamique

Le service restauration de l'Institut Saint-Louis, c'est tout d'abord une équipe professionnelle, dynamique et performante, ouverte aux attentes des élèves, qui veille constamment à améliorer la qualité, la variété et le service.

Le respect de l'hygiène

Notre cuisine est agréée par l'AFSCA et les normes d'hygiène HACCP les plus strictes sont appliquées. Des contrôles sont effectués chaque jour afin d'assurer le respect constant des normes relatives à la sécurité et à la qualité alimentaire.

Le choix des produits

Tant pour la restauration traditionnelle que pour la petite restauration, nous sélectionnons des produits de toute première qualité sur le plan nutritionnel. Tous nos fournisseurs appliquent et respectent les normes HACCP.



Dîner complet

Primaire 1 et 2	3,10 €
Primaire 3 et 4	3,70 €
Primaire 5	4,00 €
Primaire 6	4,20 €
Secondaire	4,60 €

Dagoberts

Sandwichs variés	2,30 €
Petits sandwichs variés	1,20 €

Potage	0,50 €
Dîner tartines du primaire	

Petite restauration Uniquement pour le secondaire



Salade de crudités	1,70 €
Potage et sandwichs jambon	1,70 €
Petite frite avec ketchup	2,10 €
Pain saucisse	2,40 €
Pâtes	2,60 €
Provencette	2,40 €
Durum (poulet, chou, carottes)	2,60 €
Salade composée	2,70 €
Et produits du jour ...	

UNE RESTAURATION EQUILIBREE

Par sa formation continuée, notre équipe veille constamment à l'amélioration et à l'équilibre des dîners complets et de la petite restauration.

REPAS COMPLETS

- Potage frais à base de légumes;
- Légumes à volonté chaque jour;
- Des fruits sont proposés dans le choix de desserts;
- Du poisson est régulièrement au menu;
- Des frites ne sont proposées qu'une fois par semaine, avec l'alternative des pâtes.

DAGOBERTS

Les dagoberts proposés seront garnis de salade et tomate, de jambon, de fromage, d'américain et de thon préparés par nos soins. Seule une sauce allégée sera utilisée.

PETITE RESTAURATION

- Les viandes de volaille et de bœuf sont privilégiées;
- Des salades sont proposées chaque jour;
- Des sauces légères sont utilisées (sauce yaourt ...);
- Les frites ne sont proposées qu'une fois par semaine.

BOISSONS ET COLLATIONS

Des fruits de saison, des produits lactés, des variétés de céréales et des biscuits seront proposés au magasin.

Comme boissons, le magasin proposera des eaux et des jus de fruits. Des fontaines d'eau sont à la disposition des élèves dans le self, la salle vitrée et la cour.