

Primaire — Secondaire

Le magasin propose un choix de sandwichs garnis.

Le restaurant prévoit le **repas complet** : potage, plat consistant, dessert. La consultation des menus du mois et la réservation des repas se font via la plateforme iT-SCHOOL.

Des **collations et boissons** sont proposées au magasin.

Secondaire

Dans la salle vitrée, les élèves ont chaque jour un choix de produits en **petite restauration**.

Primaire

Possibilité de **potage** pour les dîners tartines.



Bienvenue à Saint-Louis



Institut Saint-Louis
7 rue Pepin
5000 Namur
081/256.180
Service repas : 081/237.492



WWW.GREENDEALCANTINES.BE

Le choix des produits

Nous sommes soucieux de proposer à nos élèves une alimentation de qualité, respectueuse de l'humain et de l'environnement. C'est pourquoi, nous sommes **signataires** depuis **janvier 2019** de la convention de transition écologique « **Green Deal Cantines Durables** ». Dans ce cadre, nous introduisons progressivement plus de fruits et légumes de saison cultivés par des producteurs locaux et des desserts faits maison.

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.

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.



Primaire 1 et 2	3,60 €
Primaire 3 et 4	4,00 €
Primaire 5	4,30 €
Primaire 6	4,50 €
Secondaire	4,80 €



Sandwichs variés	2,70 €
Petits sandwichs variés	1,40 €

Potage 0,50 €
Dîner tartines du primaire et du secondaire



Uniquement pour le secondaire

Salade composée (crudités, féculent, accompagnements divers...)	2,00 €
Portion de frites avec ketchup	3,00 €
Pâtes	3,00 €
Panini	3,00 €
Tortilla	3,00 €



- Potage frais à base de légumes;
- Légumes à volonté chaque jour;
- Des fruits, du yaourt et des desserts faits maison sont proposés;
- Du poisson frais est régulièrement au menu;
- Des frites ne sont proposées que deux fois par mois.

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.

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

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.

** Les 14 principaux allergènes sont renseignés*