

Nous contacter

Manager : Paul ORLOVSKI
Chef de cuisine : Jorge POO VALLEJOS
Responsable HACCP : Xavier De Beys



02 772 05 71

lundi au vendredi de **8h00 à 13h30**
et de **14h à 15h**



cantine@woluweparents.org

Des photos de nos préparations
seront publiées tous les jours.
Allez le voir !



Notre service

Environ **1500 étudiants** mangent à notre cantine tous les jours. Les étudiants sont **âgés de 11 à 18 ans, de 12 nationalités.**

Pas toujours facile de satisfaire tout le monde en même temps !

L'APEEE emploie **10 personnes** à la cantine: un manager, un chef de cuisine, huit employés de cuisine, une secrétaire et deux dames qui s'occupent de la cafétéria.

A la cafétéria, nous servons des **paninis froids et chauds**, des **sandwichs et des desserts faits maison**, ainsi que des **cornets de pâtes**. Sans oublier de nombreuses boissons, telles que des limonades, l'eau aromatisée et non aromatisée, etc.

Notre cuisine

Chaque jour, nous nettoyons notre cuisine avec les produits les plus simples, qui sont respectueux des personnes et de l'environnement. Sauf lorsque les machines nécessitent un nettoyage en profondeur.

- Pas de phosphate, pas de parabènes, pas d'EDTA, ...
- Utilisation d'ingrédients naturels issus de ressources renouvelables.
- Nous recyclons les matières organiques.



Cantine

www.woluweparents.org

cantine@woluweparents.org



Apports nutritionnels

Tous nos menus sont **élaborés en étroite collaboration avec une diététicienne** qui vérifie le respect de la valeur nutritionnelle ainsi que la composition calorique est équilibrée.

Depuis 2012, nous avons décidé d'incorporer dans les menus une quantité croissante d'**aliments éthiques, issus de l'élevage respectueux des animaux** et des **fruits et légumes de cultures biologiques**.

Nos pâtes fraîches faites maison sont 100% bio !



Allergènes

Les menus sont publiés deux semaines à l'avance. Vous trouverez **tous les allergènes notés sur les menus**.

En cas de force majeure et le menu doit être modifié, les modifications seront apportées sur notre site web.

Poisson

Nous ne recevons que du **poisson étiqueté "MSC"**. Le saumon est exclusivement fourni d'Ecosse où les méthodes d'élevage sont plus adaptées à notre vision.

Viande

Il est important pour nous de servir **la meilleure qualité et la plus éthique possible**. Nous rendons visite aux éleveurs personnellement, nous examinons attentivement leur bétail, vérifions leur nourriture, leur prise en charge, etc. Notre viande provient d'élevage fermier, de plein air ou est dotée du label rouge. **Toutes les volailles d'élevage industriel sont exclues**.

Nous nous efforçons également de rechercher de plus en plus **d'alternatives sans viande**. Nous organisons des **semaines végétariennes et un jour par semaine sans viande**.

Bio

Les aliments produits biologiquement sont cultivés localement. **90% des yaourts et desserts laitiers servis sont bio**.

100% des biscuits ou dérivés sont bio et issus d'artisans locaux.



Notre concept

Pour s'adapter à l'**éco-concept**, il faut comprendre son fonctionnement. En effet nous avons nos habitudes, cependant, nous avons tendance à oublier les changements climatiques, qui entraînent des pénuries de récoltes, etc.

Les produits écologiques sont soumis à ces forces et par conséquent pas toujours disponibles contrairement aux produits industriels.

Par conséquent, tout ce que nous pouvons stocker en toute sécurité est issu de l'agriculture biologique.

Le riz à grain long, le riz au jasmin, le couscous et le quinoa sont tous **issus de la culture biologique** car disponibles toute l'année. Ces produits sont souvent étiquetés "issus du commerce équitable".

