



ALIMENTATION  
DURABLE  
A L'EEB1

# TOWARDS A BETTER CANTEEN

**Chers Représentants de Classe,**  
Chers Parents,

**Merci de faire suivre les menus ainsi que les dernières nouvelles de la cantine à tous les parents de vos classes respectives.**

La Cantine de notre Ecole suit le programme Collectivités Durables\* et opère progressivement des changements vers une alimentation plus saine, tant pour ses usagers que pour la planète :

- Plus de fruits en dessert.
- Plus de légumes, en privilégiant des légumes frais (par rapport aux conserves et aux surgelés).
- Priorité donnée aux produits de saison et locaux. Introduction de certains produits biologiques.
- Moins de graisses et suppression totale des graisses hydrogénées.
- Introduction de jours végétariens et d'aliments peu utilisés auparavant dans notre cantine : lentilles, quinoa, quorn etc.
- Réduction du gaspillage.

**Plus**

**cher?**

Rassurez-vous, nous n'augmenterons pas le prix du ticket! Nous veillons à ce que cette nouvelle approche pour une nourriture saine ne vous coûte pas plus cher.

**Projets à venir :**

- "Tuesday is soup day" en primaire
- Les cafétérias du secondaire « redynamisées »
- Communication sur l'initiative "Jeudi veggie"
- Projection – débat autour du film "LoveMEATender"

Le Comité de Cantine

[info@teresafernandez-gil.com](mailto:info@teresafernandez-gil.com)

\* Programme Collectivités Durables en Région Bruxelloise offert par Bruxelles Environnement par l'intermédiaire de l'asbl Bioforum - [http://www.restaurationcollectivedurable.be/fr/Alimentation\\_durable](http://www.restaurationcollectivedurable.be/fr/Alimentation_durable)

---

Dear Class Representatives,

Dear Parents,

**We kindly ask you to forward the February menus as well as the latest news from our school canteen.**

Our school canteen follows the “Collectivités Durables\*” program and is moving towards a healthier diet. Healthier both for the students and for our planet. This entails:

- More fruit for dessert
- More vegetables, privileging fresh vegetables (as opposed to deep frozen and canned)
- Prioritizing seasonal and local products. Introducing some organic produce
- Less fat and complete eradication of hydrogenated fats.
- Introducing vegetarian days and products that have seldom been used in our canteen up to now: lentils, quinoa, quorn etc.
- Reducing waste

**Too expensive?**

Don't worry; ticket prices will not be raised! It is important to us that this new approach to a healthy diet does not cost you more.

**Our projects** for the future include:

- “Tuesday is soup day” in primary school
- Renewal of our secondary cafeterias
- Communication on the “Jeudi Veggie” initiative
- Screening and debate over the film “LoveMEATender”

The Canteen Committee

[info@teresafernandez-gil.com](mailto:info@teresafernandez-gil.com)

\* Program “Sustainable collectivities in Brussels” from the Ministry of Environment and Bioforum - [http://www.restaurationcollectivedurable.be/fr/Alimentation\\_durable](http://www.restaurationcollectivedurable.be/fr/Alimentation_durable)