

La cantine du LFIA

Chaque jour des repas équilibrés & élaborés avec un maximum de produits frais

Dans l'esprit des écoles françaises, un **service de restauration** est proposé **4 jours par semaine** (lundi, mardi, jeudi et vendredi).

Les menus sont élaborés avec le concours d'une **diététicienne (Dr. Mansi Saraya)** qui veille à l'équilibre alimentaire des repas et les proportions sont adaptées aux tranches d'âge des élèves.

Pour les enfants de maternelle, le repas comprend un plat accompagné d'un fruit ou d'un produit lacté.

Celui des enfants d'élémentaire et du secondaire comprend un plat, un produit lacté et un fruit.

Notre ambition est de proposer des **produits de qualité** privilégiant l'utilisation de **produits frais** et de saison.

Nous œuvrons afin de privilégier les « **circuits courts** » (par exemple, le lait et la crème utilisés dans les préparations ainsi que les yaourts aux fruits proviennent d'une ferme des environs d'Anvers).

Notre projet est également de pouvoir, dans la mesure du possible, valoriser la **filière bio**.

The image displays two menu examples for the school canteen, each presented in a green-bordered frame. The top menu is for Monday, Tuesday, Thursday, and Friday, and the bottom menu is for Monday, Tuesday, Thursday, and Friday. Each menu includes a table with columns for the days and rows for the main dish (Plat), dairy (Laitage), and dessert (Dessert). Below each table are photographs of fresh ingredients and prepared dishes.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Plat	Pâtes (sauce au choix)	Riz, haricots secs et légumes (végétarien)	Pizza (Margherita ou légumes grillés)	Boulettes bœuf-légumes en sauce tomate, purée
Laitage	Yaourt ou pudding	Yaourt ou pudding	Yaourt ou pudding	Yaourt ou pudding
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

The top menu is accompanied by a photograph of a plate of spaghetti with a meat sauce, a bowl of fresh vegetables including carrots, tomatoes, and leafy greens, and a small bowl of raspberries.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Plat	Pâtes (sauce au choix)	Pois chiches aux légumes (végétarien)	Pizza (Margherita ou légumes grillés)	Thon, haricots rouges, légumes
Laitage	Yaourt ou pudding	Yaourt ou pudding	Yaourt ou pudding	Yaourt ou pudding
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

The bottom menu is accompanied by a photograph of a small white cup of yogurt with a spoon, and a plate of a pizza topped with arugula, tomatoes, and other fresh ingredients.

Exemples de menus

Chaque jour, un plat différent, préparé sur place par notre cuisinier



En hiver, ce sont systématiques des **plats chauds** qui sont servis (à base de légumes, pommes de terre ou pâtes, de type végétarien ou accompagnés de poulet ou de bœuf ou encore des pizzas...).

A la belle saison des plats froids ou des salades composées complètent la gamme pour varier les plaisirs !

Milca & Enzo
Ils gèrent la cantine au quotidien

La cantine, un espace de convivialité quel que soit le mode de restauration choisi

Pour les familles qui ne souhaitent pas faire appel à ce service de restauration, **les enfants peuvent apporter leur « boîte à tartine »**. Des fours à micro-ondes sont mis à disposition des plus grands, pour ceux qui souhaitent réchauffer leur plat.



L'espace « cantine »



Quel que soit le mode de restauration choisi, les enfants déjeunent ensemble dans le même espace.

Les repas sont d'abord pris par les élèves de maternelle puis vient le tour de ceux des classes élémentaires et enfin celui des collégiens.

Tarifs et inscription

Pour l'année scolaire en cours le montant forfaitaire du repas est de **5€ pour un élève de maternelle, 6€ pour un élève de l'élémentaire** et de **7€ pour un collégien ou un lycéen**.

En début de trimestre, un formulaire est envoyé par mail aux familles et **l'inscription se fait par internet**.

La facture est envoyée en cours de trimestre par l'intendance. Elle est payable en 1 fois au plus tard à la fin du trimestre.