



DES REPAS SAINS POUR BIEN APPRENDRE, BIEN GRANDIR ET RESTER EN BONNE SANTÉ

NOTRE MISSION CHAQUE JOUR



Chers Parents,

L'association **Les Cuisines Bruxelloises** est heureuse de continuer à accompagner votre enfant tout au long de l'année scolaire 2026-2027 en lui proposant chaque jour des repas de qualité et équilibrés.

Nos chefs élaborent les menus avec soin, sur les recommandations de nos diététiciens. Notre cuisine prépare environ 13.000 repas par jour à destination des écoles. Chaque repas est pensé pour répondre aux besoins nutritionnels de votre enfant, tout en lui faisant découvrir le plaisir d'une alimentation variée.



BE-BIO-03

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine de Haren, fière d'avoir obtenu l'attestation Good Food. À travers cet engagement, Les Cuisines Bruxelloises défendent une alimentation durable, responsable et accessible à tous, au service du bien-être des enfants.

LA QUALITÉ, NOTRE PRIORITÉ.

- Une alimentation durable et de qualité, certifiée Bio pour plus d'une trentaine d'aliments utilisés dans les repas des enfants,
- Un approvisionnement en circuit court via la coopérative Paysans Artisans,
- Un potage de légume issu à 100% de l'agriculture biologique sans ajout d'additifs, poudres, pâtes ou protéines animales,
- Un plat principal composé de viande, de poisson (100% pêche durable), d'œuf ou une alternative végétarienne et de légume respectant le calendrier de saison,
- Un repas sans viande, ni poisson proposé deux fois par semaine,
- 100% des desserts (fruit ou produit laitier) issus de l'agriculture biologique.



L'hygiène est une grande préoccupation pour nous. Nous avons obtenu une certification de notre système d'autocontrôle (mention excellent).

Un repas équilibré aide votre enfant à :

- Mieux grandir,
- Être plus concentré,
- Découvrir des nouveaux aliments,
- Rester en bonne santé.

Être inscrit à la cantine, c'est recevoir des **repas complets, diversifiés et de qualité.**

Sur notre site internet, vous pouvez :

- consulter le règlement et les menus (<https://www.lescuisinesbruxelloises.be/fr/menus>)
- parcourir nos FAQ (<https://www.lescuisinesbruxelloises.be/fr/actualite/inscription-aux-repas-scolaires-foire-aux-questions>).

Concernant les tarifs appliqués :

- sur notre site internet : ils sont consultables dans le règlement
- sur notre plateforme de réservation : une fois l'inscription effectuée (menu Gérer ma famille), le tarif appliqué est automatiquement affiché.

Nous vous souhaitons, à vous et à votre enfant, une excellente rentrée et vous remercions de votre confiance.

L'équipe des Cuisines Bruxelloises



LES CUISINES
BRUXELLOISES

La plateforme qui vous simplifie la vie.

Accessible sur ordinateur, tablette et smartphone, disponible en français, néerlandais et anglais, notre plateforme simplifie le processus d'inscription, commandes/décommandes et paiement des repas.

Comment inscrire votre enfant pour l'année scolaire 2026-2027 ?

Rendez-vous sur
<https://repasscolaires.lescuisinesbruxelloises.be>

- Vous disposez déjà d'un compte ?
 - ➔ Connectez-vous avec votre code de famille ou adresse mail.
 - ➔ Mettez à jour la fiche d'inscription (fréquence de réservation souhaitée, classe, titulaire, etc.) et confirmez.
- C'est la première fois ?
 - ➔ Créez un compte pour votre famille, complétez les données d'inscription de votre enfant et confirmez.

Vous recevrez une confirmation d'inscription dans un délai de maximum deux jours ouvrables.



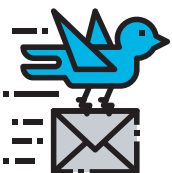
Comment réserver les repas de votre enfant ?

- Modifiez les intentions de réservation proposées (sur base de la fréquence de réservation choisie lors de l'inscription).
- Confirmez.
- Payez pour valider la réservation des repas.

À tout moment, vous pouvez modifier la fréquence de réservation.



Toute réservation de repas devra se faire au plus tard trois jours ouvrables avant 9h30 précédant le jour de consommation.



Pour les mois suivants, nous vous informons (par mail ou/et SMS) de l'ouverture des périodes de réservation une dizaine de jours avant le début de celles-ci.

Comment commander ou décommander en cours de période ?

- Accédez au calendrier de votre enfant et modifiez les réservations.
- Le cas échéant, validez en payant la différence.

Tout solde en votre faveur sera reporté à la période suivante.



Toute décommande doit être enregistrée au plus tard 1 jour ouvrable avant le jour de consommation, avant 9h30.

Toute commande d'un repas supplémentaire doit être faite au moins 3 jours ouvrables avant le jour de consommation, avant 9h30.

Vous souhaitez désinscrire votre enfant des repas scolaires ?

Retournez sur la plateforme et clôturez l'inscription de votre enfant.



Un problème ?

Notre équipe est à votre disposition pour vous aider :



par téléphone au 02/545.13.88 ou 02/545.13.84 ;



par courriel à l'adresse LCB-DBK@restobru.be ;



par message via votre compte sur la plateforme (si vous avez un compte actif).

Vous avez besoin d'un soutien financier ?

Pour toute difficulté, dont financière, des aides et prises en charge du montant des repas sont disponibles, n'hésitez pas à prendre contact avec le Service des Affaires sociales de la commune d'Ixelles : 02/515.60.06, 02/515.60.07 ou affaires.socials@ixelles.brussels.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
07.09.2026 Potage navets⁹ Pâtes bolognaise pur bœuf^{1(m),7,9} Fruit	08.09.2026 Potage céleri vert⁹ Nuggets végétariens^{1(m),6} Compote Purée⁷ Dessert lacté⁷	09.09.2026 Potage chou rave⁹ Blanc de poulet Sauce au romarin^{1(m)} Carottes arc-en-ciel Pommes de terre rissolées Fruit	10.09.2026 Potage champignons⁹ Couscous végétarien^{1(m)} (butternut, courgettes, navets) Semoule^{1(m)} Fruit	11.09.2026 Potage épinards⁹ Fish sticks^{1(m),4} Potée panais⁷ Biscuit 1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11
14.09.2026 Potage céleri rave⁹ Blanquette de veau à l'ancienne avec boulettes de bœuf^{1(m),7,12} (champignons, oignons, carottes) Riz Fruit	15.09.2026 Potage brocoli⁹ Omelette^{3,7} Potée potiron⁷ Dessert lacté⁷	16.09.2026 Potage panais⁹ Filet de dinde Chou rouge aux pommes^{1(m)} Pommes de terre Fruit	17.09.2026 Potage légumes⁹ Pâtes aux 3 fromages^{1(m),7} (oignons, courgettes, carottes) Dessert lacté⁷	18.09.2026 Potage chou fleur⁹ Filet de colin⁴ Sauce à l'aneth^{1(m),3,7} Haricots verts Pommes de terre Fruit
21.09.2026 Potage navets⁹ Escalope de poulet Brocoli Pommes de terre aux herbes Fruit	22.09.2026 Potage courgettes⁹ Omelette^{3,7} Potée butternut⁷ Dessert lacté⁷	23.09.2026 Potage chou blanc⁹ Lamelles de porc Sauce tomates douces^{1(m),9} Carottes à la provençale^{1(m),9} Pâtes complètes^{1(m)} Fruit	24.09.2026 Potage haricots verts⁹ Falafels végétariens façon liégeoise^{1(m),12} (oignons, raisins) Croquettes⁷ Dessert lacté⁷	25.09.2026 Potage minestrone^{1(m),3,9} Filet de lieu noir^{1(m),4} Sauce hollandaise^{1(m),7} Aubergines & courgettes à l'ail Purée patates douces⁷ Biscuit 1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11
28.09.2026 Potage champignons⁹ Carbonnade de bœuf au spéculoos^{1(m),9,10} Riz Fruit	29.09.2026 Potage épinards⁹ Lentilles aux oignons et paprika^{1(m),9} Chou fleur sauce curcuma Pommes de terre au paprika Dessert lacté⁷	30.09.2026 Potage céleri rave⁹ Lasagne pur bœuf^{1(m),3,7,9} Fruit		

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés. Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Conformément à l'arrêté royal du 17 juillet 2014, nous vous informons de la présence de certains allergènes dans les plats scolaires que nous proposons.

Pour plus d'informations vous pouvez contacter notre diététicienne par courriel à l'adresse suivante LCB-DBK-info-diet@restobru.be ou par téléphone au 02/430.64.53.

Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous utilisons en cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée en matière d'allergènes.

Légende des allergènes sur le menu

1 (*m,n,o,p,q,r)	Gluten (*voir légende céréales)
2	Crustacés
3	Œufs
4	Poissons
5	Arachides
6	Soja
7	Lait et produits à base de lactose
8 (*a,b,c,d,e,f,g,h,i)	Fruits à coque (*voir légende fruits à coque)
9	Céleri
10	Moutarde
11	Sésame
12	Sulfites
13	Lupin
14	Mollusques

Pour le menu sans viande, rendez-vous sur www.lescuisinesbruxelloises.be

Fruits à coque (8)	
a	Amandes
b	Noisettes
c	Noix
d	Noix de cajou
e	Noix de pécan
f	Noix du Brésil
g	Pistaches
h	Noix de macadamia
i	Noix du Queensland

Céréales contenant du gluten (1)	
m	Blé
n	Seigle
o	Orge
p	Épeautre
q	Kamut
r	Avoine

Texte en gras = fruits et légumes de saison

 = menu végétarien

 = Poissons issus de pêcheries durables (certifiées MSC/ASC par notre fournisseur)

Conscients de l'impact de l'alimentation sur la santé, la concentration et la réussite des élèves, à Ixelles, nous plaçons la qualité des repas scolaires au cœur de nos priorités.

En collaboration avec Les Cuisines Bruxelloises, nous organisons une offre alimentaire saine, équilibrée et variée. Ce partenariat repose sur une volonté politique de privilégier des produits locaux et de saison et, autant que possible, issus du circuit court. Chaque menu est élaboré par des diététiciens afin de garantir un équilibre nutritionnel adapté aux besoins spécifiques des enfants selon leur âge. Un potage bio est également servi chaque jour à tous les enfants inscrits dans nos écoles. L'alimentation saine et durable est un droit humain fondamental. Elle doit rester accessible et abordable pour toutes et tous.

Chaleureusement,

*Nevruz Unal,
Echevine ixelloise de l'Alimentation durable et
des Repas scolaires*

**Tarifs de base pour
l'année scolaire 2026-2027 :**

Repas maternel : 4,08€ TVAC

Repas primaire : 4,20€ TVAC

**Début des repas scolaires :
Lundi 7 septembre 2026***

**Fin des repas scolaires :
Vendredi 2 juillet 2027***

* sauf avis contraire de l'école et
d'événement particulier

