

Over ons

Foodatelier César zet zich in voor de transitie richting een duurzame voedselketen. Dit doen we door linken te leggen tussen lokale voedselteelt, het bereiden van voeding en de consumptie ervan.

Kwaliteitsvolle en gezonde voeding toegankelijk maken voor iedereen, actief deelnemen in het lokale netwerk én kennis delen die deze transitie ondersteunen zijn onze doelen.

Dit doen we door binnen onze organisatie in te zetten op volgende dienstverlening: catering voor scholen, workshops & schoolactiviteiten, een vrijwilligersprogramma, kennisdeling en beleidsondersteuning.



Abdy Keizersberg
Mechelsestraat 202
BE3000 Leuven

info@foodateliercesar.be

www.foodateliercesar.be



Food_Atelier_Cesar



CESAR
FOODATELIER



'Niet alleen catering; wij bouwen aan de link tussen de lokale consumptie en productie van onze voeding. Zo ondersteunen we actief de transitie naar een duurzame voedingsketen.'

School Catering

Wij voorzien scholen elke dag van voedzame en heerlijke warme maaltijden, met een multicultureel menu dat varieert van pasta's en stoofschotels tot Vlaamse en internationale gerechten.



Wat we aanbieden

VEGETARISCHE MAALTIJDEN

Ons vegetarische menu is bedoeld om opties te bieden aan alle kinderen van verschillende nationaliteiten, culturen en religies van onze gemeenschap. Zo timmeren we mee aan een duurzame voedingsindustrie.

GEZONDE MAALTIJDEN

We weten dat een uitgebalanceerd dieet een cruciale rol speelt bij het garanderen van de groei, ontwikkeling en prestaties van kinderen. Daarom zorgen we ervoor dat elke maaltijd in balans is en de voedingsstoffen bevat die ze nodig hebben.

LOKALE EN VERSE PRODUCTEN

Onze keuken is zoveel mogelijk gebaseerd op lokale ingrediënten en ingrediënten uit de korte keten om de herkomst en samenstelling van ons voedsel te garanderen en lokale producenten te ondersteunen.

MILIEUVRIENDELIJKE LEVERING

We maken gebruik van elektrisch vervoer, ter ondersteuning van het verlagen van de uitstoot en de impact op het milieu.

Weekmenu



Maandag

Pasta met pompoensaus, ricotta en spinazie.



Dinsdag

Spiesje met champignons, paprika, courgette, aardappel en mango.



Woensdag

Romige witte bonensoep, brood en gekarameliseerde wortelen.



Donderdag

Vlaams stoofvless met broccoli en puree.



Vrijdag

Kokoscurry met bloemkool, tofu en rijst.

Om ons volledige maandmenu te zien, bezoek onze webpagina:

www.foodateliercesar.be

**Doe mee met ons
vrijwilligerswerk
programma en help ons met
het snijden van groenten,
koken en meer!**

Neem voor meer informatie contact met ons op:
info@foodateliercesar.be