

# Les restaurants universitaires : l'Arsenal

# Les restaurants universitaires

L'Arsenal fut construit en 1692-93 par **Vauban**, célèbre architecte militaire sous le règne de Louis XIV.

L'Arsenal a servi tour à tour d'entrepôt d'armes, d'écurie pour l'armée et de caserne de gendarmerie.



Depuis sa rénovation par l'architecte Bastin, en 1982, l'Arsenal accueille les restaurants de l'Université de Namur offrant ainsi un cadre exceptionnel pour prendre ses repas de midi.



# Les restaurants universitaires

L'Arsenal est situé en bord de Sambre à deux pas des différentes facultés



Les restaurants sont ouverts du lundi au vendredi sur le temps de midi.

Le bâtiment est accessible pour l'étude de 8h à 15h

# Les restaurants universitaires

## Deux zones : le CROC'&GO !

Notre espace snack au rez-de-chaussée. Tu souhaites croquer rapidement quelque chose sur ton temps de midi ? Les dagos, les wraps, les salades et nos suggestions qui changent chaque semaine conviendront à tes envies !

Chaque semaine au Croc'&Go ! nous te proposons, outre les dagos avec les garnitures classiques (jambon, fromage, thon, poulet curry et américain), des dagos trendy composés par exemple de rosbeef, boulette ou encore saumon fumé. Pour compléter cette offre de sandwiches hebdomadaire, des wraps thématiques tels que italien, thaï ou nordique, ... Mais aussi : des salades qui sont également disponibles en version végétarienne, des pizzas, burgers ou encore hot dog





# Les restaurants universitaires

## Deux zones : le SELF !

Il occupe tout le premier étage de notre bâtiment.

Chaque jour, tu pourras y trouver de quoi te faire un repas complet (de l'entrée au dessert).

Plusieurs menus qui changent quotidiennement et se déclinent en plat du marché, végétarien ou une suggestion. Mais également une carte d'incontournables présents chaque jour composée de boulettes (tomates ou liégeoises), vol-au-vent, lasagnes ou encore un assortiment de pâtes. Un salade bar et des assiettes froides complètent le choix qui t'est proposé comme plat.

Enfin si tu désires finir sur une note sucrée, un assortiment de desserts se trouve également à ta disposition.



# Les restaurants universitaires

Une offre qui respecte des engagements durables

L'Université de Namur a signé une déclaration d'engagement de "Cantine durable" dans le cadre du projet "Green Deal - Mangez Demain"

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2020, présence journalière de minimum 3 produits issus du circuit court par point de ventes.

Fin 2020, mise à l'honneur mensuelle d'un légume ou fruits par mois.

Fin 2020, l'origine du lait est 100 % Belge.

### Actions

- Etablissements d'un lien entre les producteurs locaux, le calendrier saisonnier, nos menus et nos volumes de production.

## 2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

### Objectifs chiffrés

Fin 2020, 100% du poissons issus de la pêche durable.

### Actions

- Identifier et opérationnaliser les filières d'approvisionnement de ces produits.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2020, 30% des articles proposés dans notre offre vending seront issus du commerce équitable.

### Actions

- Intégration de notre objectif dans le cahier de charges de notre prestataire.

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

Fin 2020, Intégrer un outil de mesure et de sensibilisation à une alimentation saine pour nos consommateurs.

### Actions

- Création d'un outil ou d'un partenariat permettant d'informer nos consommateurs.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2020, réduire les pertes alimentaires de 50 % dans notre restaurant.

### Actions

- Modification du mode de distribution en favorisant le self-service des légumes et féculents.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Fin 2019, création d'une politique de prix « sociale » journalière pour au minimum 1 repas complet.

### Actions

- Création d'un groupe de travail participatif afin de définir la méthode d'implémentation.



# Les restaurants universitaires

Un espace de convivialité :

- dans lequel il est possible d'étudier,
- qui accueille des événements comme le salon Hoppe, un marché de Noël, etc.
- qui organise des événements pour l'ensemble de la Communauté universitaire,
- qui accueille des soirées étudiantes,
- qui organise des journées ou semaines thématiques pour dynamiser les temps de midi.



En attendant la rentrée, suivez-nous sur Facebook ou Instagram