



Op 30 september kunnen de kinderen die warm blijven eten op school terug proeven van een Earth Friendly menu - een menu dat extra vriendelijk is voor de planeet. Deze keer staat de maaltijd helemaal in het teken van circulair.

Circulair?

Een circulair systeem produceert geen afval. Door een reststroom te gebruiken als grondstof voor een ander product, sluiten we de kringloop. In een circulair systeem worden grondstoffen van zo dicht mogelijk gehaald en kiezen we voor ingrediënten die beter zijn voor het milieu.

Red de broccoli!

Wees gerust, broccoli is niet in gevaar, maar er wordt wel veel van weggegooid. De broccoli "rescue" soep is gemaakt van steeltjes en stronkjes die we anders weggooiden bij het versnijden van de roosjes. Die zijn perfect eetbaar en zitten boordevol voedingsstoffen. Zo verminderen we de voedselafvalberg!

Blended burger met oesterzwammen

De blended burger bestaat voor de helft uit vlees en voor de helft uit oesterzwammen. Oesterzwammen zijn echte "grondtovenaars" die alles hergebruiken wat de natuur achterlaat. De oesterzwammen worden gekweekt op koffiegruis dat door een Nederlands bedrijf wordt opgehaald bij kantoren en bedrijven. Ze vormen het gruis, dat anders weggegooid wordt, om in een voedzame groente en zijn dus een mooi voorbeeld van een circulair product. Doordat de blended burger minder vlees bevat dan een gewone burger, heeft hij bovendien een extra kleine ecologische voetafdruk.

Quinoa van hier

Quinoa wordt al eeuwenlang geteeld in Zuid-Amerika en was het basisvoedsel van de Inca's. Deze superfood zit boordevol eiwitten en vezels en is de laatste jaren erg populair geworden bij ons. Maar de teelt en import ervan zetten het milieu onder druk. Daarom gingen enkele Belgische boeren op zoek naar quinoarassen die geschikt zijn voor onze streken. De quinoa in het Earth Friendly menu wordt gekweekt door een West-Vlaams familiaal landbouwbedrijf uit Gijverinkhove, zonder gebruik van insecticiden of pesticiden.

Ook de andere ingrediënten komen van dichtbij. De groentjes zijn 100% Belgisch en de fruityoghurt voor het dessert komt recht van bij de boer uit het Oost-Vlaamse Kruibeke. Zo beperken we onze voedselkilometers.

Wijze maaltijden in Gent

In Gent gaan we al jaren voor gezonde en duurzame schoolmaaltijden. Twee keer per jaar serveren we een Earth Friendly menu. We gaan dan samen met onze cateraar op zoek naar de meest duurzame en vernieuwende technieken, waarbij de smaak centraal staat. Zo blijven we innoveren en zijn we nog vriendelijker voor de planeet.

Smakelijk!