



**GEZOND  
DUURZAAM  
SOCIAAL**

**VAN LEEUWEN  
CATERING**

**UW PARTNER  
VOOR EEN GEZONDE  
SCHOOLKANTINE**



## **JOYCE VAN LEEUWEN, KOERSMANAGER BIJ VAN LEEUWEN CATERING**

"VLC staat voor het écht goed nadenken over duurzaamheid, over gezondheid en over sociaal ondernemen," zegt Joyce.

Joyce is arbeids- en organisatiesocioloog en werkt al jaren met veel plezier en passie bij VLC. Sinds 2011 is zij officieel Koersmanager en eindverantwoordelijke van Van Leeuwen Catering.

De altijd nieuwsgierige, vrolijke en enthousiaste Joyce heeft een missie en die is: **'BEWUST EN GEZOND LEVEN'**



**"VOOR AL ONZE GEBRUIKERS MOOIE  
PRODUCTEN MAKEN, DAAR WORD IK  
ENTHOUSIAST VAN."**

## **VAN LEEUWEN CATERING, DE CATERAAR VAN FORMAAT**

***Van Leeuwen Catering begon in 1971 als zuivelhandel en is uitgegroeid tot de gezonde cateraar van formaat. Met zo'n 180 enthousiaste medewerkers brengen we bewust leven op een eigenzinnige manier over op onze locaties.***

### **DUURZAME PRODUCTEN: TEN MINSTE 60% VAN HET ASSORTIMENT**

Duurzaam ondernemen is onlosmakelijk verbonden met onze missie 'bewust leven'. Wij streven naar ten minste 60% duurzame producten in ons assortiment. Hierbij kijken wij naar milieu- en diervriendelijke productie én het gebruik van lokale producten. Ons EFQM for sustainability-certificaat geeft aan dat wij duurzaamheid serieus nemen. Het laat zien dat wij ons inzetten voor een gezonde balans tussen People, Planet, Profit en Product. Op al onze locaties werken wij volgens deze methode.

Sinds 2022 verzorgt Van Leeuwen Catering schoolmaaltijden in het primair onderwijs. Zowel warme maaltijden die door ouders/verzorgers online besteld worden als een voedzame broodmaaltijd per klas besteld voor de hele school.

Op uw locatie ook een verzorgde schoolmaaltijd aanbieden? Ga voor gemak en kies voor 'Ontdek Junior'.

### **GEZONDE EN EERLIJKE HANDEL: SOCIAAL ONDERNEMEN**

Sociaal ondernemen is voor Van Leeuwen Catering een belangrijk speerpunt. Zo gaan wij voor eerlijke handel waarbij boeren een eerlijke prijs krijgen voor hun producten. Ook bieden wij begeleiding aan mensen met een beperking of afstand tot de arbeidsmarkt en hebben wij een eigen VL Academie. Met deze academie geven wij concreet inhoud aan ontwikkeling en garanderen we een continue hoge kwaliteit.

Onze werkwijze en speerpunten sluiten aan op de 17 Global Goals, waarbij voeding en dienstverlening helpen om door middel van bewust leven te bouwen aan een groenere, eerlijkere en betere wereld.





# GEZONDE EN DUURZAME PRODUCTEN ZIJN LEKKER EN BEWUST

## ONTDEK JUNIOR

Van Leeuwen Catering brengt met plezier en ambitie de gezonde en duurzame boodschap over. Met 'Ontdek Junior' laten we leerlingen op school kennis maken met gezonde voeding. School heeft namelijk een grote invloed op het leven van kinderen. Het is de plek waar kinderen naast thuis de meeste tijd doorbrengen en waar ze zich zo goed mogelijk moeten kunnen ontwikkelen.

Een gezond voedingsaanbod op school zorgt voor betere leerprestaties en gaat overgewicht tegen. Gezonde en duurzame voeding is goed voor het milieu. Een schoolmaaltijd kan verschillen tussen leerlingen verkleinen en armoede beperken.

Met 'Ontdek Junior' nemen wij de zorg voor een gezonde en duurzame schoolmaaltijd uit handen.



## GEZOND

In het aanbod van gezonde schoollunches wordt rekening gehouden met de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Deze producten bevatten gezonde voedingsstoffen zoals vezels en vitamines, en zijn in portiegrootte aangepast per leeftijdsgroep. Natuurlijk is er ook wat ruimte voor producten die buiten de Schijf van Vijf vallen.

## DUURZAAM

Zestig procent van ons ONTDEK-assortiment heeft het label 'duurzaam'. We werken samen met leveranciers die duurzaam groenten en fruit telen en diervriendelijk melk en eieren produceren.

## SOCIAAL

Sociaal ondernemen is voor ons een speerpunt. We leiden mensen op en bieden stages aan. We zijn een erkend leerbedrijf en ondersteunen lokale ondernemers door lokaal in te kopen.



# ONTDEK ONZE BEWUSTE GEZONDE EN DUURZAME MAALTIJDEN

## INTERESSE?

Heeft u interesse in de  
ONTDEK-formule voor uw  
onderwijsinstelling? We  
vertellen u graag meer. Neem  
contact op voor een afspraak:

**Van Leeuwen Catering**  
**De Star 3F**  
**2266 NA Leidschendam**  
**T 070-3201242**  
**E [info@cateringopmaat.nl](mailto:info@cateringopmaat.nl)**  
**[www.cateringopmaat.nl](http://www.cateringopmaat.nl)**

*Weten of uw school in  
aanmerking komt voor een  
subsidie?*

*Kijk op  
[www.schoolmaaltijden.nl](http://www.schoolmaaltijden.nl)*







# ONS AANBOD: ONTBIJT - LUNCH - WARME MAALTIJD

De lunch levert de voedingsstoffen en energie om de middag door te komen. Daarbij is variëren tussen bijvoorbeeld soep, een warme maaltijd, een salade of brood een goede manier om aan de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vitaminen en mineralen te komen.

Bij het samenstellen van lunchmaaltijden is het mogelijk te kiezen voor alleen warme maaltijden, alleen broodmaaltijden of een combinatie hiervan. Ook de frequentie van de maaltijden is geheel zelf in te vullen. Kiest u voor een schoolontbijt dan is dit altijd een variatie van brood en zuivel met ontbijtgranen.

## Warme maaltijden

Om te zorgen voor een gevarieerd en duurzaam aanbod wordt er gewerkt volgens een menucyclus. Op het menu staan verschillende makkelijke en gezonde eenpansgerechten zoals lasagne, nasi, bami en verschillende soorten stamppot. De invulling kan op maat worden aangepast naar uw wensen.

## Brood maaltijden

Volkorenbrood en bruinbrood zijn voedzame graanproducten en vormen een belangrijk onderdeel van de Schijf van Vijf omdat ze veel voedingsvezels, vitaminen en mineralen bevatten. De boterhammen worden belegd met magere vlees- en kaasproducten en zoetbeleg.



## SCHOOLEVENEMENTEN

Voor uw studiedagen of schoolevenementen kunnen we de lunch, een buffet of warme maaltijd verzorgen. Ook een aangeklede borrel of receptie behoort tot de mogelijkheden. We hebben speciaal voor scholen de ONTDEK-borrel met non-alcoholische dranken. Vraag naar ons foodbook met een ruime keuze aan versbereide producten.





# VOORBEELD MENU

## Broodlunch vanaf € 1,65 per leerling per dag per 10 leerlingen te bestellen

Bruin brood met diverse soorten vleeswaren en diverse soorten kaas, smeerworst, appelstroop, pindakaas, jam, chocoladepasta.

## Combi lunch: broodlunch vanaf 1,65 per leerling per dag per 10 leerlingen te bestellen aangevuld/ afgewisseld met diverse opties.

- Krentenbollen of eierkoeken € 1,20
- Handfruit € 0,70
- Soep € 1,50
- Salade met granen, pasta of peulvruchten Yoghurt met fruit of granen € 1,65
- Turks brood € 1,90
- Bruine pistolet € 1,65
- € 1,80

## Warme lunch vanaf € 5,95 per leerling dag

- Maandag** Stampot boerenkool met een (vega) worst
- Dinsdag** Rijst met (vega) kip en broccoli
- Woensdag** Lasagne
- Donderdag** Mihoen met (vega) kip en groenten
- Vrijdag** Pannenkoek naturel of appel

### VL ACADEMIE

Vanuit onze eigen VL Academie leiden we medewerkers gedegen op in het gezonde ONTDEK-concept, waarbij HACCP en allergenen verplichte stof is. Alle inspanningen van onze medewerkers zijn erop gericht leerlingen kennis te laten maken met gevarieerd, gezond en lekker eten.

### DIËTISTEN

Doordat wij meerdere diëtisten in dienst hebben, kunnen wij ervoor zorgen dat de maaltijden rekening houden met de Schijf van Vijf. Ook zijn de maaltijden in portiegrootte aangepast aan de aanbevolen dagelijkse hoeveelheden per leeftijdsgroep.

Dieetwens? Geen probleem, wij passen het menu hierop aan.



