

ULB - Université Libre de Bruxelles	Semaine 16 : <u>Chez Théo</u> (11h30-14h15)				
	18-04-22	19-04-22	20-04-22	21-04-22	22-04-22
	<i>Ferié</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Potage</i>	<u>Soupe du jour</u> 				
<i>Potage alternatif 100% végétarien</i>		Brocolis	Salsifis	Potiron	Courgette
	28 kcal 117 kJ Céleri	31 kcal 132 kJ Céleri	35 kcal 145 kJ Céleri	60 kcal 207 kJ Céleri	36 kcal 152 kJ Céleri
<i>Plat du jour</i>		Rôti de porc Gantois, jus de viande à la moutarde, pdt nature	Saucisse italienne, jus au thym, pdt wedges	<u>Plat végé</u> Lasagne au broccoli	Filet de poisson, sauce bisque, purée au cerfeuil
	606 kcal 2530 kJ Gluten, céleri, soja, lait, œufs	440 kcal 1843 kJ céleri, moutarde, Lait, soja	741 kcal 3103 kJ Céleri, Gluten, soja, Lait	362 kcal 1522 kJ Céleri, moutarde, lait, Œuf	519 kcal 2168 kJ Celeri, lait, Poissons, crustacés, œufs
<i>Plat Smart</i>		<u>Plat végé</u> Risotto au brocoli	Filet de plie, haricots beurre, purée aux tomates confites	Hachis parmentier aux choux fleur	Wok de porc au chou vert, pdt nature
	538 kcal 2256 kJ céleri, Lait, soja, moutarde, sésame	523 kcal 2196 kJ céleri, Gluten, soja	517 kcal 2154 kJ Céleri, Lait, poisson	543 kcal 2270 kJ Céleri, Lait	1003 kcal 4197 kJ Céleri, soja
<i>Plat Veggie</i>		<u>Plat vegan</u> Burger de quorn aux noix, bulgur aux légumes	<u>Plat végé</u> Wraps aux champignons, crème de câpres, salade de saison	<u>Plat vegan</u> Goulasch de légumes, pdt	<u>Plat végé</u> Quiche au coco et légumes thaï
	<u>Plat végé</u> Waterzooi de quorn, pdt nature	571 kcal 2398 kJ	528 kcal 2218 kJ	391 kcal 1643 kJ	508 kcal 2122 kJ

	Céleri,, oeufs, Lait	Céleri, Gluten, Soja, noix, soja	céleri, Lait, Œuf, soja	Céleri, soja	Gluten, (blé), Fruits à coque, Lait, Œuf, sésame
<i>Plat Brasserie ou Grill</i>	Plat brasserie Boulettes à la sauce tomate, pdt frites 660 kcal 2763 kJ Gluten, (blé), Lait, Œuf	Plat brasserie Carbonnade à la flamande Pdt purée 543 kcal 2276 kJ Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), (avoine), Lait, Lupin, Moutarde, Sulfites	Grillade Steak grillé, Sauce choron, Pommes frites 853 kcal 3565 kJ Céleri, Gluten, (blé), Sulfites	Plat brasserie Vol-au-vent, riz 491 kcal 2065 kJ Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf	Grillade Mixed grill, pdt en chemise, beurre à l'ail 735 kcal 3072 kJ Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites
<i>Légumes chauds</i>		poireaux, salsifis, chou fleur	ratatouille, potiron, chous de Bxl	Navet, Haricots verts, courgette	chou romanesco, tomate au four, Carotte
<i>Pâtes</i>	2 choix de pâtes 259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	2 choix de pâtes 259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	2 choix de pâtes 259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	2 choix de pâtes 259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	2 choix de pâtes 259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)
<i>Sauce classique</i>	Carbonara tomatée 587 kcal 2454 kJ celeri, Gluten, lait œufs	Carbonara tomatée 587 kcal 2454 kJ celeri, Gluten, lait œufs	Carbonara tomatée 587 kcal 2454 kJ celeri, Gluten, lait œufs	Carbonara tomatée 587 kcal 2454 kJ celeri, Gluten, lait œufs	Carbonara tomatée 587 kcal 2454 kJ celeri, Gluten, lait œufs
<i>Sauce végétarienne</i>	Ricotta - épinards 499 kcal 2092 kJ Céleri, Gluten, lait œufs	Ricotta - épinards 499 kcal 2092 kJ Céleri, Gluten, lait œufs	Ricotta - épinards 499 kcal 2092 kJ Céleri, Gluten, lait œufs	Ricotta - épinards 499 kcal 2092 kJ Céleri, Gluten, lait œufs	Ricotta - épinards 499 kcal 2092 kJ Céleri, Gluten, lait œufs