

ULB - Université Libre de Bruxelles	Semaine 36 : <u>Chez Théo</u> (11h30-14h15)				
	05-09-22	06-09-22	07-09-22	08-09-22	09-09-22
	<i>Lundi</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>	137 kcal 575 kJ Céleri, gluten, soja	49 kcal 204 kJ Céleri, gluten, soja	30 kcal 128 kJ Céleri, gluten, soja	26 kcal 117 kJ Céleri, gluten, soja	29 kcal 122 kJ Céleri, gluten, soja
<i>Plat du jour</i>	Hamburger de bœuf, sauce chili, gratin dauphinois  635 kcal 2641 kJ céleri, Gluten, lait, moutarde, oeufs, soja	Waterzooi de volaille à la gantoise, pomme nature  358 kcal 1495 kJ Gluten, (blé), oeufs, soja, céleri	Escalope de porc, sauce à l'oignon, pdt sautées  394 kcal 1651 kJ Céleri, gluten, soja, lait	<u>Végé</u> Roulade d'aubergines sauce tomate gratiné  405 kcal 1693 kJ Céleri, Gluten, (blé), lait, soja	Fish sticks, sauce tartare, potée au cerfeuil  770 kcal 3200 kJ gluten, lait, moutarde, oeufs, poisson
<i>Plat Smart</i>	Rôti de porc, jus de viande, petit pois, pdt nature  370 kcal 1533 kJ Lait, celeri, gluten, soja, moutarde	<u>Vége</u> Courgette farcie au chèvre, coulis aux herbes, boulgour  1126 kcal 4708 kJ Céleri, Gluten, (blé), Lait, moutarde, soja	Brochette de poisson, sauce beurre citronnée, potée aux carottes  703 kcal 2941 kJ Gluten, (blé), Lait, oeufs, moutarde	Saucisse, sauce barbecue, choux fleur, pdt cube rissolées  794 kcal 3318 kJ Gluten, (blé), Lait, Soja,	Cuisse de poulet, légumes couscous, semoule  706 kcal 2951 kJ Lait, celeri, gluten, oeufs
<i>Plat Veggie</i>	<u>Plat végé</u> Mijoté de tofu aux champignons des bois, pdt ciboulette  409 kcal 1716 kJ	<u>Plat vegan</u> Bami pang gang au quorn  454 kcal 1911 kJ	<u>Plat végé</u> Lasagne de légumes  432 kcal 1801 kJ	<u>Plat vegan</u> Ragout de légumes oubliés, quorn en filet  263 kcal 1101 kJ	<u>Plat végé</u> Omelette à la tomate et ciboulette, pdt nature  326 kcal 1363 kJ

	soja	Gluten, (blé), Soja, céleri, œufs	Lait, Œuf, gluten, soja	Céleri, Gluten, (blé), (seigle), soja, œufs	Céleri, gluten, soja, œufs
<b>Plat Brasserie ou Grill</b>	<b>Plat brasserie</b> Boulettes à la sauce tomate, pommes frites  660 kcal 2763 kJ  Gluten, (blé), Lait, Œuf	<b>Plat brasserie</b> Carbonnade à la flamande pdt purée  543 kcal 2276 kJ  Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), (avoine), Lait, Lupin, Moutarde, Sulfités	<b>Grillade</b> Steak de boeuf sauce provençale Pommes frites  987 kcal 4125 kJ  Lait	<b>Plat brasserie</b> Vol-au-vent, riz  491 kcal 2065 kJ  Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf	<b>Grillade</b> Mixed grill, pdt grenaille, beurre à l'ail  720 kcal 3000 kJ  céleri, Gluten, (blé), Lait, moutarde, Œuf
<b>Légumes chauds</b>	Champignons, panais	Petit légumes, brocoli	choux de bxl, tomate au four	Carottes, légumes oubliés	Fenouil, choux fleur
<b>Pâtes</b>	<b>2 choix de pâtes</b>  259 kcal 1087 kJ  Gluten, (blé), (seigle)	<b>2 choix de pâtes</b>  259 kcal 1087 kJ  Gluten, (blé), (seigle)	<b>2 choix de pâtes</b>  259 kcal 1087 kJ  Gluten, (blé), (seigle)	<b>2 choix de pâtes</b>  259 kcal 1087 kJ  Gluten, (blé), (seigle)	<b>2 choix de pâtes</b>  259 kcal 1087 kJ  Gluten, (blé), (seigle)
<b>Sauce classique</b>	<b>Poulet et poivrons</b> 656 kcal 2753 kJ  Gluten, (blé), Lait, Œuf	<b>Poulet et poivrons</b> 656 kcal 2753 kJ  Gluten, (blé), Lait, Œuf	<b>Poulet et poivrons</b> 656 kcal 2753 kJ  Gluten, (blé), Lait, Œuf	<b>Poulet et poivrons</b> 656 kcal 2753 kJ  Gluten, (blé), Lait, Œuf	<b>Poulet et poivrons</b> 656 kcal 2753 kJ  Gluten, (blé), Lait, Œuf
<b>Sauce végétarienne</b>	<b>Sauce quorn, brocoli, poireaux, champignons</b> 535 kcal 2240 kJ  Céleri, Gluten, (blé), soja, lait œufs	<b>Sauce quorn, brocoli, poireaux, champignons</b> 535 kcal 2240 kJ  Céleri, Gluten, (blé), soja, lait œufs	<b>Sauce quorn, brocoli, poireaux, champignons</b> 535 kcal 2240 kJ  Céleri, Gluten, (blé), soja, lait œufs	<b>Sauce quorn, brocoli, poireaux, champignons</b> 535 kcal 2240 kJ  Céleri, Gluten, (blé), soja, lait œufs	<b>Sauce quorn, brocoli, poireaux, champignons</b> 535 kcal 2240 kJ  Céleri, Gluten, (blé), soja, lait œufs



Les légumes proposés au menu seront toujours différents de ceux proposés pour le Salad'Bar.  
 Du fromage râpé sera mis à disposition pour ceux qui souhaitent en rajouter dans leur préparation de pâtes.  
 Une gamme de desserts vegan bio préemballés sera proposée en alternative au dessert classique du jour.