

ULB - Université Libre de Bruxelles	Semaine 37 : <u>Chez Théo</u> (11h30-14h15)				
	12-09-22	13-09-22	14-09-22	15-09-22	16-09-22
	<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>	51 kcal 244 kJ Céleri, gluten, soja	35 kcal 148 kJ Céleri, gluten, soja	49 kcal 200 kJ Céleri, gluten, soja	 23 kcal 99 kJ Céleri, gluten, soja	21 kcal 89 kJ Céleri, gluten, soja
<i>Plat du jour</i>	 Lard au jambon, jus de viande, pdt persillées 802 kcal 3694 kJ Céleri, Gluten, lait, soja,	Escalope de dinde panée, sauce à l'oignon, pdt au beurre 902 kcal 3772 kJ Gluten, soja, céleri, lait	Paupiette de porc ardennaise, sauce moutarde, pdt nature 619 kcal 2584 kJ lait, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde	 <u>Plat végété</u> Curry indien au quorn, riz basmati 561 kcal 2337 kJ Céleri, soja	 Brochette de poisson, sauce mousseline, pdt purée 810 kcal 3652 kJ céleri, gluten, lait, soja, œufs
<i>Plat Smart</i>	Burger de saumon, beurre à l'ail, salade mixte, pdt grenaille 471 kcal 1968 kJ Lait, celeri, gluten, soja, moutarde, œufs	 <u>Plat végété</u> Canneloni gratiné 691 kcal 2896 kJ Céleri, Gluten, (blé), Lait, œufs, soja	 Wok de poulet teryaki, riz aux légumes 812 kcal 3411 kJ céleri, Gluten, (blé), moutarde, œufs, soja	Cheese burger, jus de viande, choux fleur à la béchamel, pdt boulangère 385 kcal 1607 kJ Céleri, Gluten, (blé), Lait, Soja, moutarde, œufs	 Chili con carne, haricots rouge, tortillas 464 kcal 1937 kJ Lait, soja, celeri, gluten, œufs
<i>Plat Veggie</i>	<u>Plat végété</u> Quiche à la feta, salade composée 860 kcal 3589 kJ	<u>Plat végan</u> Gratin de légumes aux pois chiches 409 kcal 1716 kJ	<u>Plat végété</u> Couscous de légumes à l'espagnole au tofu 550 kcal 2309 kJ	<u>Plat vegan</u> Wraps aux champignon et quorn, crème aux câpres 528 kcal 2218 kJ	<u>Plat végété</u> Frittata de poireaux, poivrons, épinards et pdt, salade de blé 486 kcal 2019 kJ

	oeufs, lait, gluten, fruits à coque, moutarde	soja, céleri, gluten, fruits à coque, moutarde	Lait, gluten, soja, céleri, moutarde	fruits à coque, Gluten, (blé), (seigle), soja,	Lait, moutarde, œufs
Plat Brasserie ou Grill	<p>Plat brasserie Boulettes à la sauce tomate, pommes frites</p>  <p>660 kcal 2763 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>	<p>Plat brasserie Carbonnade à la flamande, pdt purée</p>  <p>543 kcal 2276 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), (avoine), Lait, Lupin, Moutarde, Sulfités</p>	<p>Grillade Steak de boeuf sauce Archiduc Pommes frites</p>  <p>987 kcal 4125 kJ</p> <p>Lait</p>	<p>Plat brasserie Vol-au-vent, riz</p>  <p>491 kcal 2065 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf</p>	<p>Plat brasserie Mixed grill, pdt grenaille, beurre à l'ail</p>  <p>720 kcal 3000 kJ</p> <p>céleri, Gluten, (blé), Lait, moutarde, Œuf</p>
Légumes chauds	petit pois - carotte, chou de Bruxelles	Epinards, carottes	Courgette, bourgeoise de légumes	Champignon, poireaux	Salsifis, chou rouge aux pommes de terre
Pâtes	2 choix de pâtes	2 choix de pâtes	2 choix de pâtes	2 choix de pâtes	2 choix de pâtes
	259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)	259 kcal 1087 kJ Gluten, (blé), (seigle)
Sauce classique	Bolognaise 264 kcal 1106 kJ Gluten, Lait, céleri, soja	Bolognaise 264 kcal 1106 kJ Gluten, Lait, céleri, soja	Bolognaise 264 kcal 1106 kJ Gluten, Lait, céleri, soja	Bolognaise 264 kcal 1106 kJ Gluten, Lait, céleri, soja	Bolognaise 264 kcal 1106 kJ Gluten, Lait, céleri, soja
Sauce végétarienne	4 fromages 663 kcal 2776 kJ Céleri, Gluten, soja, lait, œufs	4 fromages 663 kcal 2776 kJ Céleri, Gluten, soja, lait, œufs	4 fromages 663 kcal 2776 kJ Céleri, Gluten, soja, lait, œufs	4 fromages 663 kcal 2776 kJ Céleri, Gluten, soja, lait, œufs	4 fromages 663 kcal 2776 kJ Céleri, Gluten, 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.