



ULB - Université Libre de Bruxelles	Semaine 46 : Erasme (11h30-14h15)				
	14-11-22	15-11-22	16-11-22	17-11-22	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
<i>Soupe du jour</i>	<u>Soupe du jour</u>				
<i>Potage alternatif 100% végétarien</i>	<p>Bouillon de légumes au curry</p> <p>33 kcal 140 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>64 kcal 268 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	<p>Pdt et chorizo</p> <p>146 kcal 607 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja, lait</p>	<p>Potage BIO : Tomate</p> <p>36 kcal 152 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	
<i>Plat du jour</i>	<p>Burger de veau, jus de viande, pdt sautées</p> <p>615 kcal 2570 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, Lait, oeufs, soja, Moutarde</p>	<p>Filet de poulet, jus de volaille, pommes noisettes</p> <p>779 kcal 3265 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, Lait, Soja, œufs</p>	<p>Chicons au gratin, pdt purée</p> <p>458 kcal 1919 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, Œuf, lait</p>	<p><u>Plat végété</u> Nasi goreng style, quinoa</p> <p>432 kcal 1808 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, cajou, soja</p>	
<i>Plat Veggie</i>	<p><u>Plat végété</u> Falafel, upma bulgur salad</p> <p>702 kcal 2947 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, Lait, Soja, fruit à coques</p>	<p><u>Plat vegan</u> Feta au four, sauté de poivrons, pâtes grecque</p> <p>583 kcal 2430 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, lait</p>	<p><u>Plat végété</u> Mélange de riz, quinoa et lentilles haricots verts</p> <p>1362 kcal 5701 kJ</p> <p>celeri, graine de sesame, Gluten, soja</p>	<p><u>Plat vegan</u> Tagine de pois chiches, semoule</p> <p>552 kcal 2322 kJ</p> <p>Céleri, amandes, Lait, gluten, soja</p>	
<i>Plat Brasserie ou Grill</i>	<p><u>Plat brasserie</u> Boulettes à la sauce tomate, pdt frites</p> <p>660 kcal 2763 kJ</p>	<p><u>Plat brasserie</u> Carbonnade à la flamande Pdt purée</p> <p>543 kcal 2276 kJ</p>	<p><u>Grillade</u> Steak de bœuf, sauce provençale, pdt frites</p> <p>1012 kcal 4230 kJ</p>	<p><u>Plat brasserie</u> Vol-au-vent, riz</p> <p>491 kcal 2065 kJ</p>	

	Gluten, (blé), Lait, Œuf	Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), (avoine), Lait, Lupin, Moutarde, Sulfites	Sulfites, Lait, Œuf	Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf	
Légumes chauds	Carottes, céleri rave, endives à la crème	Brocolis, céleri rave, poivrons	Aubergine, navets, chou chinois	Poêlée de champignons, légumes wok, choux romanesco	
Pâtes	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)	
Sauce classique	Carbonara 587 kcal 2454 kJ céleri, oeufs, Lait, soja	Carbonara 587 kcal 2454 kJ céleri, oeufs, Lait, soja	Carbonara 587 kcal 2454 kJ céleri, oeufs, Lait, soja	Carbonara 587 kcal 2454 kJ céleri, oeufs, Lait, soja	
Sauce végétarienne	Ricotta et basilic 499 kcal 2092 kJ Gluten, lait	Ricotta et basilic 499 kcal 2092 kJ Gluten, lait	Ricotta et basilic 499 kcal 2092 kJ Gluten, lait	Ricotta et basilic 499 kcal 2092 kJ Gluten, lait	

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.

Nous utilisons des **légumes de saison** suivant le calendrier de Bruxelles Environnement 

Plusieurs denrées seront utilisées **fraîches** tout au long de l'année.

Nous utilisons des produits locaux ou proposons des plats nationaux. 

Les produits mentionnés par une "*" seront BIO.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC dans les plats proposés au restaurant. 