


ULB - Université Libre de Bruxelles	Semaine 51 : Erasme (11h30-14h15)				
	19-12-22	20-12-22	21-12-22	22-12-22	23-12-22
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Congé
<i>Soupe du jour</i>	<u>Soupe du jour</u>				
<i>Potage alternatif 100% végétarien</i>	30 kcal 126 kJ Céleri, gluten, soja	203 kcal 849 kJ Céleri, gluten, soja	44 kcal 182 kJ Céleri, gluten, soja, lait	29 kcal 125 kJ Céleri, gluten, soja	23 kcal 99 kJ Céleri, gluten, soja
<i>Plat du jour</i>					
<i>Plat Veggie</i>	<u>Plat végété</u> Paëlla de légumes  378 kcal 1590 kJ Céleri, Gluten, Soja, oeufs	<u>Plat vegan</u> Waterzooi au quorn  583 kcal 2430 kJ Céleri, Gluten, lait	<u>Plat végété</u> Falafel, chou blanc au pesto, riz  1106 kcal 4614 kJ celeri, graine de sesame, Gluten, soja, lait	<u>Plat vegan</u> Ragout de lentilles et champignons, purée à l'huile  519 kcal 2165 kJ Céleri, gluten, soja	<u>Plat végété</u> Risotto végétarien au quorn (céleris-raves, fenouil)  513 kcal 2152 kJ Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Graines de sésame, Sulfités
<i>Plat Brasserie ou Grill</i>	<u>Plat brasserie</u> Boulettes à la sauce tomate, pdt frites  660 kcal 2763 kJ	<u>Plat brasserie</u> Carbonnade à la flamande Pdt purée  543 kcal 2276 kJ	<u>Grillade</u> Steak de boeuf, sauce champignons, pdt frites  1012 kcal 4230 kJ	<u>Plat brasserie</u> Vol-au-vent, riz  491 kcal 2065 kJ	<u>Grillade</u> Mixed grill, pdt au four, beurre à l'ail  866 kcal 3623 kJ


	Gluten, (blé), Lait, Œuf	Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), (avoine), Lait, Lupin, Moutarde, Sulfites	Sulfites, Lait, Œuf	Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf	Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Sulfites
<b>Légumes chauds</b>	<b>Carottes, petit pois</b>	<b>chou de bxl, potiron</b>	<b>navets, courgette</b>	<b>légumes wok, salsifis</b>	<b>fenouil, poireaux</b>
<b>Pâtes</b>	<b>2 choix de pâtes</b>	<b>2 choix de pâtes</b>	<b>2 choix de pâtes</b>	<b>2 choix de pâtes</b>	<b>2 choix de pâtes</b>
	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)
<b>Sauce classique</b>	<b>Saumon fumé et broccoli</b>	<b>Saumon fumé et broccoli</b>	<b>Saumon fumé et broccoli</b>	<b>Saumon fumé et broccoli</b>	<b>Saumon fumé et broccoli</b>
	264 kcal 1106 kJ Gluten, céleri, (blé), Lait, soja	264 kcal 1106 kJ Gluten, céleri, (blé), Lait, soja	264 kcal 1106 kJ Gluten, céleri, (blé), Lait, soja	264 kcal 1106 kJ Gluten, céleri, (blé), Lait, soja	264 kcal 1106 kJ Gluten, céleri, (blé), Lait, soja
<b>Sauce végétarienne</b>	<b>4 fromage</b>	<b>4 fromage</b>	<b>4 fromage</b>	<b>4 fromage</b>	<b>4 fromage</b>
	499 kcal 2092 kJ Gluten, lait, œufs	499 kcal 2092 kJ Gluten, lait, œufs	499 kcal 2092 kJ Gluten, lait, œufs	499 kcal 2092 kJ Gluten, lait, œufs	40 kcal 167 kJ Gluten, 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.

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.