

ULB - Université Libre de Bruxelles	Semaine 40 : <u>Chez Théo</u> (11h30-14h15)				
	03-10-22	04-10-22	05-10-22	06-10-22	07-10-22
	<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>	<p>Céleri vert</p> <p>36 kcal 154 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	<p>Parmentier</p> <p>84 kcal 353 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	<p>Andalou</p> <p>58 kcal 246 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	<p>Cerfeuil</p> <p>30 kcal 120 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>	<p>Champignons</p> <p>34 kcal 142 kJ</p> <p>Céleri, gluten, soja</p>
<i>Plat du jour</i>	<p><b>Burger de volaille</b> Pommes grenaille sautées paprika</p> <p>584 kcal 2445 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>	<p>Chicons au gratin, purée au persil</p> <p>481 kcal 2010 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait</p>	<p>Osso bucco de dinde (carottes) pdt nature</p> <p>538 kcal 2252 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait, Sulfites</p>	<p><b>Plat végété</b> Indian curry navratan korma (choux-fleurs, haricots princesse), Riz au jasmin</p> <p>609 kcal 2539 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), Fruits à coque, (noix de cajou), Œuf</p>	<p>Filet de saumon Sauce tartare Boulghour</p> <p>798 kcal 3347 kJ</p> <p>Gluten, (blé), (seigle), Moutarde, Oeuf, Poissons, Sulfites</p>
<i>Plat Veggie</i>	<p><b>Plat végété</b> Croquettes au fromage Salade mixte</p> <p>850 kcal 3553 kJ</p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p>	<p><b>Plat vegan</b> Wok thaïlandais végétarien (flageolets, chou paksoi, champignons) Riz basmati</p> <p>705 kcal 2946 kJ</p> <p>Céleri, Fruits à coque, (noix de cajou), Gluten, (blé), Soja</p>	<p><b>Plat végété</b> Falafel Sauce à la crème aux herbes Betteraves rouges</p> <p>693 kcal 2900 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), Lait</p>	<p><b>Plat vegan</b> Tagliatelle aux petits pois, tofu et pesto</p> <p>813 kcal 3400 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), (seigle)</p>	<p><b>Plat végété</b> Quiche au potiron, fêta, coriandre et noix</p> <p>854 kcal 3570 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Fruits à coque, Lait, Œuf</p>
<i>Plat Brasserie ou Grill</i>	<p><b>Plat brasserie</b> Boulettes à la sauce tomate, pdt frites</p> <p>660 kcal 2763 kJ</p>	<p><b>Plat brasserie</b> Carbonnade à la flamande, pdt purée</p> <p>543 kcal 2276 kJ</p>	<p><b>Grillade</b> Steak de bœuf, sauce aux champignons, pdt frites</p> <p>987 kcal 4125 kJ</p>	<p><b>Plat brasserie</b> Vol-au-vent, riz</p> <p>491 kcal 2065 kJ</p>	<p><b>Grillade</b> Mixed grill, pdt au four, beurre à l'ail</p> <p>918 kcal 3840 kJ</p>

	Gluten, (blé), Lait, Œuf	Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), (avoine), Lait, Lupin, Moutarde, Sulfites	Lait	Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf	Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf
<i>Légumes chauds</i>	Navets, aubergine, champignons	Chicons braisés, poivronade, chou blanc	Carottes à la parisienne, choux de Bruxelles, courgette	Choux-fleurs, haricots princesse, petits pois aux oignons	Brocolis, céleri rave, potiron
<i>Sauce classique</i>	<p>Saumon fumé et poireaux</p> <p>380 kcal 1587 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>	<p>Saumon fumé et poireaux</p> <p>380 kcal 1587 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>	<p>Saumon fumé et poireaux</p> <p>380 kcal 1587 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>	<p>Saumon fumé et poireaux</p> <p>380 kcal 1587 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>	<p>Saumon fumé et poireaux</p> <p>380 kcal 1587 kJ</p> <p>Gluten, (blé), Lait, Œuf</p>
<i>Sauce végétarienne</i>	<p>Peperonata (poivronade)</p> <p>46 kcal 192 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), soja</p>	<p>Peperonata (poivronade)</p> <p>46 kcal 192 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), soja</p>	<p>Peperonata (poivronade)</p> <p>46 kcal 192 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), soja</p>	<p>Peperonata (poivronade)</p> <p>46 kcal 192 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), soja</p>	<p>Peperonata (poivronade)</p> <p>46 kcal 192 kJ</p> <p>Céleri, Gluten, (blé), soja</p>



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.