

Cantines durables : Nourrir Liège



Barbou

Pendant la durée du festival, un menu plus durable vous sera proposé au sein du site. Vous y trouverez des adaptations qui ont été discutées par le chef de cuisine et un de leurs étudiants en diététique. Au menu : un plat froid 100% végétarien vous est proposé une fois sur la semaine et des légumes frais de saison tous les jours.

Quai du Barbou 4, 4020 Liège

Cafétéria du conservatoire

Tout au long du festival, la cafétéria du conservatoire vous concoctera des plats à base d'ingrédients durables. De plus, une conférence-débat : « Manger au fil des quatre saisons » sera animée par Marie-Claire Hames au sein même du conservatoire le mardi 24 mars à 14h. Plus d'infos : <https://nourrirliege.be/evenement/conference-debat-manger-au-fil-des-quatre-saisons/>

*Conservatoire de Liège – Cafétéria du conservatoire
Rue Forgeur 14, 4000 Liège*

Université de Liège

L'Université de Liège proposera également à ses étudiants de s'alimenter durablement au sein de ses différents restaurants et cafétérias sur le temps de midi via des plats et sandwiches locaux et bio. Mais pas que, cette dernière mettra également à disposition des petits déjeuners locaux.

Plats locaux et bio

- Jeudi 19 mars : Potage Céleri rave, Poulet à l'instar de Visé, Carottes glacées (BIO) et Pommes persillées.
- Vendredi 20 mars : Potage choux vert, Rôti de porc de nos régions sauce moutarde à l'ancienne, Salade de mâches et Pommes au four.
- Lundi 23 mars : Soupe carotte et curcuma, Steak de bœuf sauce choron, Choux de Bruxelles au beurre de nos fermes et Gratin dauphinois.
- Mardi 24 mars : Soupe à l'oignons, Filet mignon de porc et son jus corsé, Tombée d'épinards branches et Grenailles sautées au thym frais.

- Mercredi 25 mars : Potage navet et chou-fleur, Filet de poulet au carré de Liège, Sauce au sirop de nos régions, Salade iceberg, betteraves et pommes et Frites.
- Jeudi 26 mars : Soupe de céleri vert et petits pois, Chicons au gratin et Pommes purée.
- Vendredi 27 mars : Crème de salsifis, Estouffade de bœuf aux légumes de nos jardins (bio) et Pommes ciboulettes.

Sart-Tilman – Restaurant du B62 et restaurant vétérinaire B42

Sandwiches locaux et bio

Sart-Tilman – Cafétérias B8, Math, VT, L5, Philo, CHU, Amphi de l'Europe

Petits déjeuners

Proposés par le Service Qualité de Vie des Étudiants, les Restaurants Universitaires et le Service Social du Personnel, les petits déjeuners sont l'occasion de se rencontrer entre étudiants ou entre collègues pour partager un moment convivial autour de produits locaux et/ou issus du commerce équitable.

Activité réservée aux membres de la communauté universitaire.

Participation : 2 euros. Merci de vous munir de votre mug/tasse/gobelet.

Mardi 24 mars : Sart-Tilman – Restaurant du B62

Mercredi 25 mars : Vingt-Août – Hall d'entrée

HELMo Campus Guillemins

Depuis le 11 mars 2019, HELMo Campus Guillemins a ouvert une cantine durable à destination de ses étudiants. Ainsi, les élèves ont désormais l'occasion de manger des produits locaux, sains et savoureux tout au long de l'année durant leurs pauses de midi.

La journée du vendredi 20 mars sera principalement dédiée à la cantine durable avec une conférence de Rob Hopkins.

Rue de Harlez 35, 4000 Liège