



T : 02/669.08.45
www.ateliergrooteiland.be
 Facebook @belmundo

BEL MUNDO kiest voor seizoensgroenten, voor versheid, smaak en hoge voedingswaarde. Organische inlandse groenten die we zelf kweken, goedkoper en milieuvriendelijk. Nieuwsgierigen, neem eens een kijkje in onze moestuin **BEL AKKER**, aan de achterkant van het gebouw en ruim 1.500 m²! De samenwerking met Delhaize verwijst naar een programma in het kader van voedselverspilling, we streven zoveel mogelijk naar 'zero-waste'. Waar mogelijk werken we met lokale producenten in het kader van duurzaamheid, volgens het korte keten principe. Al onze meubels (stoelen, tafels, lampen,...) zijn handgemaakt door onze woodworkshop Boomerang met recuperatiehout. Dit in combinatie met een diverse waaier aan werkervaringstrajecten en arbeidszorg voor langdurig werklozen uit het Brusselse. Hier leren mensen een stiel, ze leren wennen aan het ritme van een werkdag en worden tegelijkertijd sociaal geïntegreerd. **Smakelijk!**

BEL MUNDO sélectionne soigneusement des légumes organiques de saison cultivés dans le potager **BEL AKKER** de 1500 m², situé à l'arrière du bâtiment, pour leur saveur et apport uniques. Grâce à une collaboration avec Delhaize, une politique « zero waste » est appliquée en récupérant les invendus pour les utiliser en cuisine. Tous les meubles (tables, chaises, lampadaires...) sont réalisés par notre atelier de menuiserie Klimop grâce à la réutilisation de palettes en bois. Tous ces aspects sont combinés à un large éventail de trajets d'expérience et d'encadrement de travail pour des personnes qui apprennent un métier, s'habituent à un rythme de travail mais surtout qui s'intègrent socialement. **Bon appétit !**

BEL MUNDO chooses for seasonal vegetables for their freshness, flavor and high nutritional value. Organic homegrown vegetables we grow ourselves, cheaper and environmentally friendly. For the curious ones, take a look in our garden **BEL AKKER**, at the back of the building and more than 1.500 m²! The cooperation with supermarket Delhaize refers to a program 'no food waste', we endeavour to get to a 'zero waste' policy. Where possible, we work with local producers in the context of sustainability, according to the short-chain principle. All of our furnitures (chairs, tables, lamps,...) are handmade by our woodworkshop Klimop with recycled wood pallets. We combine this all with a diverse range of work experience projects for long-term unemployed people from Brussels. Here people learn a craft, they learn to get used to the rhythm of a work day and be socially integrated at the same time. **Enjoy your meal!**

MENU

BEL MUNDO LUNCH 12:00 - 14:30

Dagverse soep / Soupe du jour	1,50€
Dagschotel / Plat du jour	7,50€
Veggie van de week / Végé de la semaine	7,50€
Pasta Bel Mundo	7,50€
Seizoenssalade / Salade de la saison	7,50€
Salade Bel Mundo [kip / poulet]	7,50€
Vegetarische salade / Salade végétarienne	7,50€
Dessert	2,00€

BEL MUNDO DINER 18:00 – 21:00

Voorgerecht / Entrée	5,00€
Hoofdgerechten / Plats principaux	12,00€
Desserten / Desserts	3,00€

Menu 19,00€

- Versnapering / Amuse gueule
- Voorgerecht / Entrée
- Hoofdgerecht / Plat principal
- Dessert

Menu 29,00€

- Aperitief / Apéritif
- Versnapering / Amuse gueule
- Voorgerecht / Entrée
- Hoofdgerecht / Plat principal
- Dessert
- 2 glazen wijn / 2 verres de vin